



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

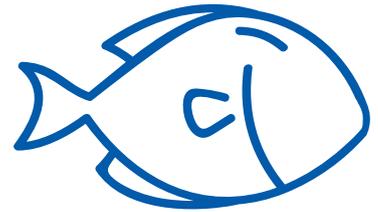


FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Pêche et Aquaculture

LES
ÉTUDES



Achats de produits
aquatiques en restauration
hors foyer



SOMMAIRE

OBJECTIFS ET MÉTHODOLOGIE QUANTITATIVE	P.3
RAPPEL CONTEXTUEL DE LA CRISE SANITAIRE	P.11
SITUATION DU MARCHÉ DE LA RHF ET IMPACT DE LA CRISE SANITAIRE	P.16
LES PRODUITS AQUATIQUES 2017 - 2019	P.24
LES PRODUITS AQUATIQUES 2019 - 2020	P.38
ANALYSE DÉTAILLÉE PAR CATÉGORIE	P.46
SYNTHÈSE	P.71

Les Achats de produits aquatiques en Restauration Hors Foyer en France

Edition 2022 – Données 2019 2020 - France

Suivi des achats de produits aquatiques pour le compte de FranceAgriMer



Sommaire

1 Objectifs et méthodologie quantitative

2 Rappel contextuel de la crise sanitaire

3 Situation du marché de la RHF et impact de la crise sanitaire

4 Les produits aquatiques 2017 - 2019

5 Les produits aquatiques 2019 - 2020

6 Analyse détaillée par catégorie

7 Synthèse



Introduction et objectif de l'étude

FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, a parmi l'ensemble de ses missions la veille économique et la connaissance des marchés d'une dizaine de filières françaises de l'agriculture et de la pêche.

A ce titre, il assure le suivi économique des débouchés des produits de la pêche et de l'aquaculture aussi bien à destination d'une consommation à domicile qu'en restauration hors foyer (RHF).

Les dernières évaluations du marché des achats de produits de la pêche et de l'aquaculture par la RHF, s'élevaient en 2017 à plus de 1,94 milliard d'Euros, toutes catégories et technologies confondues.

Année 2020, un « tsunami » pour le marché de la restauration : fermeture d'établissements, baisse drastique d'activité, calendrier de réouverture incertain, restrictions multiples, couvre feu, protocoles sanitaires stricts...

Conséquence en RHF ? **Une chute des achats « Food & Beverage » de 11 milliards**, soit un recul de 36% entre 2019 et 2020... mais avec toutefois une baisse plus modérée sur les produits surgelés qui ne reculent « que » de 29%.

En termes de fréquentation, les différents segments de la restauration ont également subi des baisses différenciées: **40% de baisse enregistrée en restauration commerciale, mais seulement 24% de prestations perdues en restauration collective.**

Face à la crise, c'est donc bien en définitive toutes les filières qui se sont trouvées désorganisées et la filière aquatique ne fait pas exception à la règle.

C'est dans ce contexte que **Gira foodservice a réactualisé l'ensemble des données de la filière produits de la mer en RHF**, pour :

- analyser les évolutions remarquables sur la période 2017 / 2019, années pleines et sans rupture de marché, et
- évaluer l'impact conjoncturel de la crise sanitaire sur la filière pour la période 2019 / 2020 au sein des **différents segments de la restauration**, ainsi qu'au niveau des **différentes catégories de produits de la mer** tant sur les espèces, les formats de présentation ou les différentes technologies de conservation.

Méthodologie de réalisation – Recueil et analyse de bases de données ventes et achats

La méthodologie utilisée est double et a consisté en le recueil et l'exploitation de bases de données à 2 niveaux :

1. **au niveau de la demande** avec une approche de la restauration structurée/groupes de restauration en recueillant les données d'achats de produits aquatiques de sociétés de restauration collective, de chaînes de restaurants et de groupements de collectivités.

Dans le cadre de cette approche, Gira Foodservice a exploité les données des opérateurs suivants :

Secteurs de la RHF	Restauration collective		Restauration commerciale	
	SRC	Collectivités en gestion directe		
Bases de données achats exploitées pour les années 2019 et 2020	Compass Sodexo Elior Dupont Restauration	EDA Cellules achats des CROUS Groupements hospitaliers Cuisines centrales scolaires	Groupe Bertrand McDonald's Burger King / Quick Buffalo Grill Léon de Bruxelles Enseignes du groupe Le Louvre et du groupe ACCOR	Flunch Crescendo Autogrill Areas

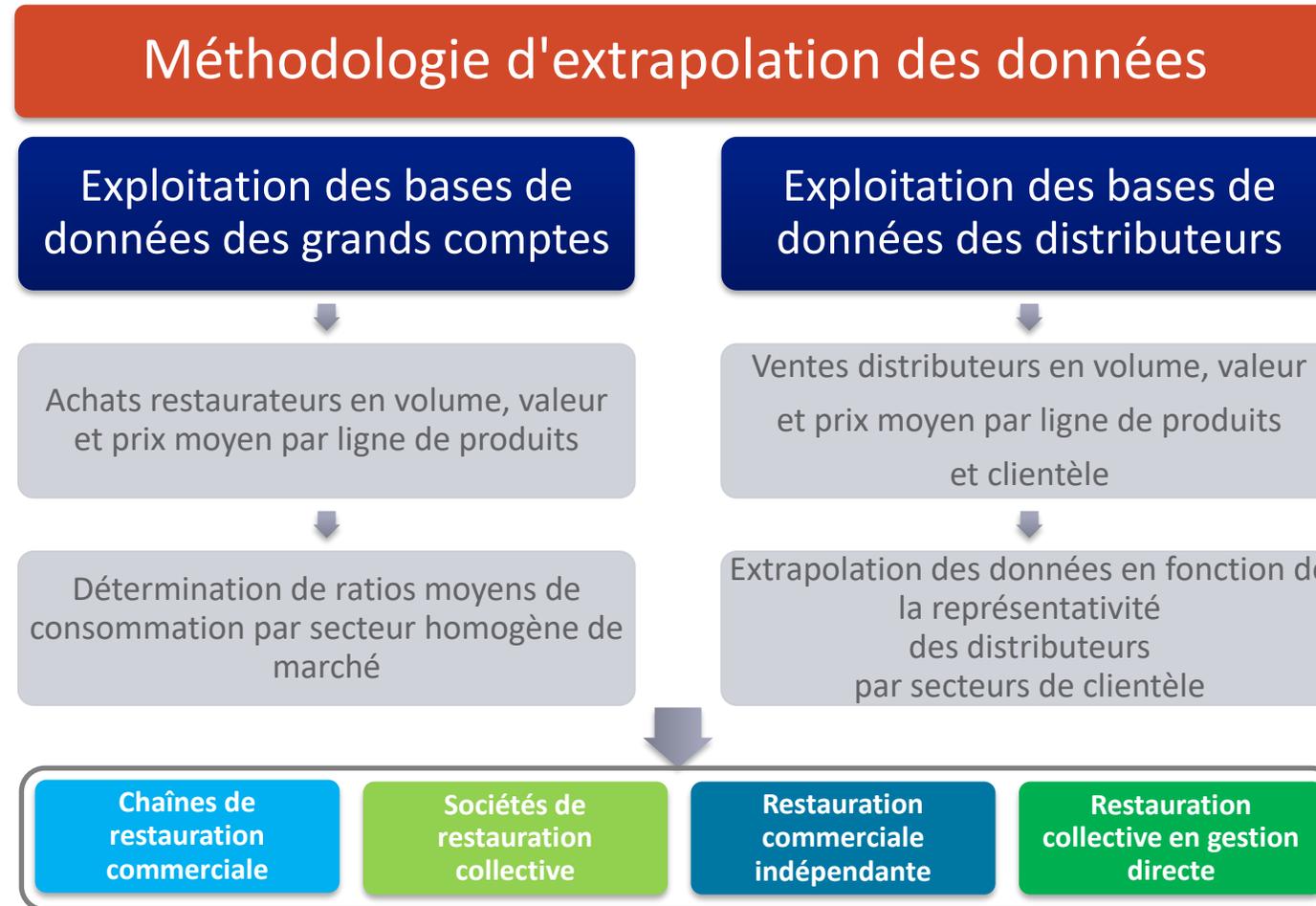
L'exploitation de ces bases de données permet de disposer de taux de couverture par segments de marché très significatifs et offre la possibilité d'une extrapolation de la réalité du marché sur des bases très robustes.

2. **au niveau de l'offre avec une approche des distributeurs** et spécialistes de l'approvisionnement des structures de restauration en analysant des bases de données vente qui permettent notamment de couvrir la restauration commerciale indépendante et la restauration collective en gestion directe.
- Compte tenu que les produits aquatiques se positionnent sur les 3 technologies frais, surgelé, appertisé, il a été analysé des spécialistes sur chacune de ces technologies :

Technologies	Produits aquatiques frais	Produits aquatiques surgelés	Produits aquatiques appertisés
Bases de données distributeurs ventes des distributeurs analysées	Demarne Margain Marée Mericq Métro R&O Sovefrais Terrazur Transgourmet Seafood	Krill Métro Passion Froid Relais d'Or Sysco	Transgourmet Epicerie Pro à Pro Episaveur Gedal Métro

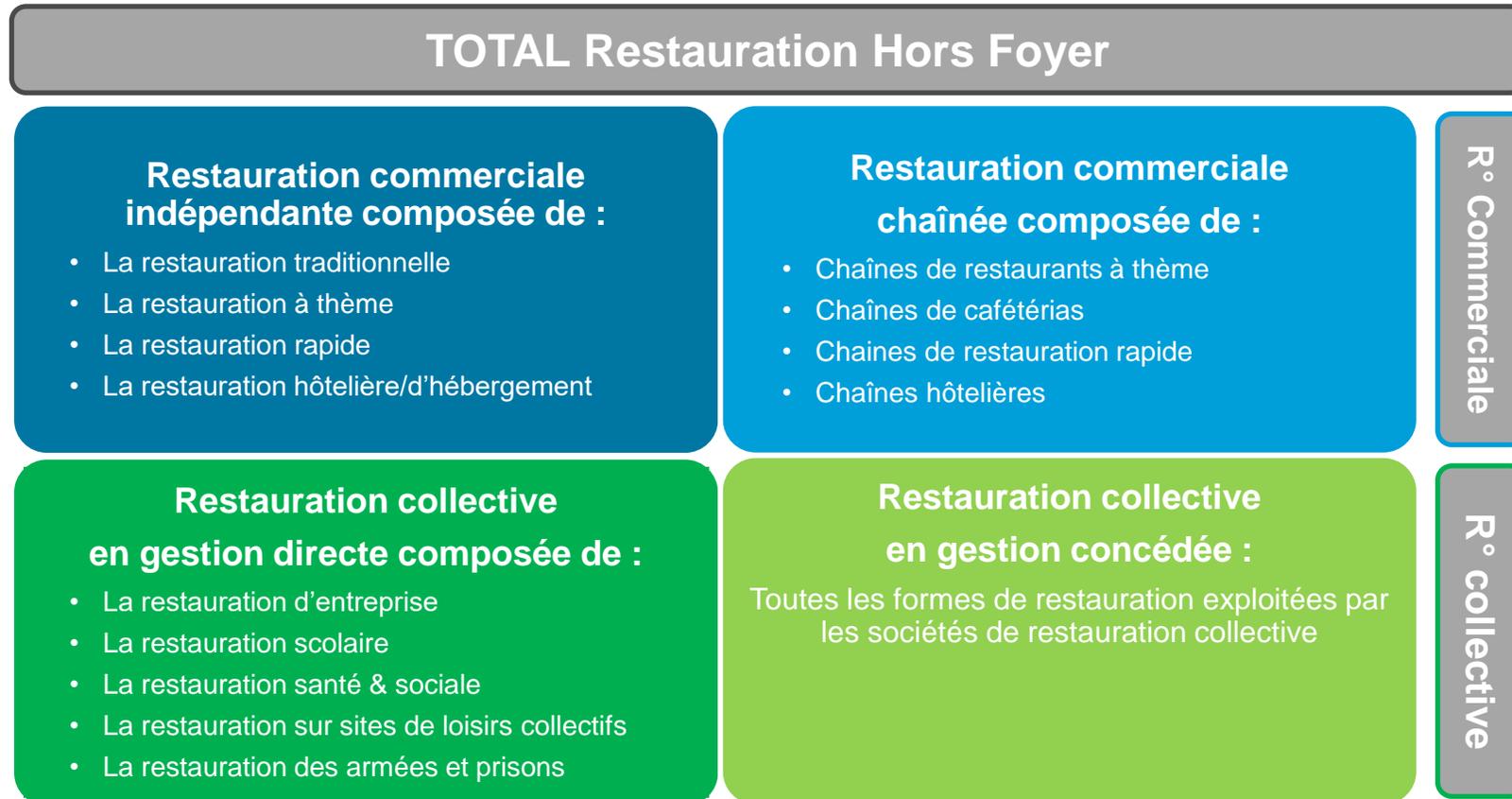
Méthodologie de réalisation – schéma d'extrapolation

La combinaison de ces 2 approches permet d'établir les niveaux de consommation en volume et en valeur des différentes espèces de produits de la mer **sur les 4 grands univers analysés de la RHF**.



Champs sectoriels de l'étude

La quantification en volume et en valeur des achats de produits aquatiques a porté sur l'ensemble des segments de la RHF en France en distinguant **spécifiquement les 4 secteurs de marché suivants** :



Champ catégoriel de l'étude

Au global 126 catégories de produits aquatiques ont été analysées

POISSONS	Poissons frais		Poissons surgelés crus	
	Entiers	Découpés	Entiers	Découpés
Cabillaud / Morue	X	X	X	X
Colin (ou Lieu) d'Alaska			X	X
Julienne / Lingue		X		
Lieu noir	X	X	X	X
Saumon (sauvage et d'élevage)	X	X	X	X
Bar sauvage	X	X	X	X
Bar d'élevage	X	X	X	X
Baudroie (lotte)	X	X	X	X
Dorade sauvage	X	X	X	X
Dorade d'élevage	X	X	X	X
Merlu	X	X	X	X
Sole	X	X	X	X
Autres poissons plats	X	X	X	X
Thon	X	X	X	X
Sardine	X	X	X	X
Maquereau	X	X	X	X
Truite	X	X	X	X
Autres poissons blancs marins	X	X	X	X
Autres poissons (marins non blanc/eau douce)	X	X	X	X

CRUSTACES	Crustacés frais	Crustacés surgelés crus
Crevette / Gambas	X	X
Langoustine	X	X
Homard	X	X
Autres crustacés	X	X

COQUILLAGES	Coquillages frais		Coquillages surgelés	
	Entiers	Décoquillés	Entiers	Décoquillés
Coquille Saint-Jacques (Pecten Maximus)	X	X	X	X
Autres pectinidés (dont pétoncle)		X		X
Huitre	X			
Moule	X	X	X	X
Autres coquillages	X	X	X	X

CEPHALOPODES	frais	surgelés
Céphalopodes	X	X

Champ catégoriel de l'étude

PRODUITS TRAITEUR	Frais	Surgelés
Saumon fumé	X	X
Truite fumée	X	X
Hareng fumé	X	
Crevettes / Gambas cuites entières	X	X
Crevettes / Gambas cuites décortiquées	X	X
Autres crustacés / Coquillages cuits	X	X
Surimi	X	X
Poissons crus enrobés (préfaits ou non)		X
Poissons cuits enrobés (pané, meunière, beignet ie fish & chips)		X
Steack hachés de poisson et poissons reconstitués	X	X
Anchois marinés	X	
Anchois salés	X	
Tartinables	X	
Plats préparés base poissons, coquillages, crustacés	X	X
Autres produits traiteurs	X	X

CONSERVES	Appertisés
Thon en boite	X
Thon en poche	X
Conserves de Maquereau	X
Conserves de Sardines	X
Autres conserves de poissons	X
Conserves Coquillages et crustacés	X

Références et classement des autres produits de la mer

POISSONS	ESPECES ET PRODUITS CONSIDERES
Autres poissons plats	limande cardine, carrelet, turbot, flet, plie, flétan
Autres poissons blancs marins	raie, mérrou, saint pierre, légine australe, flétan, hoki, rouget, silure, maigre, pagre, denti, seriole barracuda, pageot, rouge barbet, vivaneau, sar, rascasse, vive, chinchard, mulot, hirondelle, sabre, grondin perlon, perroquet, congre, haddock/eglefin, hareng, vielle commune, pageot, lancon, sébaste, merlan, cobia, empereur, mostelle, ombrine, thazard rayé, mahi, panga, fusilier
Autres poissons (marins non blanc et eau douce)	sandre, rochet, perche, éperlans, espadon, ablette, panga, sprat, omble, esturgeon, carpe, civelles, féra, lamproie, brochet, alose, lotte de rivière, carpe, ablette, perche du Nil, marlin, requin, anchois, bonite, saumonette, anguille, tilapia, goujonette carpe
CRUSTACES	
Autres crustacés	langouste, crabe, araignée, tourteau, cigale, cigale, pouce pied, étrille, squille, écrevisse, langouste blanche, autres petits crustacés
COQUILLAGES	
Autres coquillages	telline, couteau, bulot, amande, coque, palourde, awabi, clams cythérées, chair de spisule, murex, ormeau d'élevage/sauvage, violet, coque, patelle, bigorneau, clovisse, praire, clams, venus, vernis, oursin
CEPHALOPODES	
Céphalopodes	encornet, seiche, chipiron, poulpe, calamar
PRODUITS TRAITEUR	
Autres crustacés / Coquillages cuits	homard, écrevisse, crabe, tourteau, langouste, king crabe, araignée, bulot, bigorneau, murex
Tartinables	tarama, rillettes, produits de la mer à tartiner
Plats préparés base poissons, coquillages, crustacés	cocktail St Jacques royale/bretonne, prépa. St Jacques cocktail FDM ou frutti di mare brochette, paupiette, soufflé, croquette, beignet, coquilles/cassolette, plats à base de poisson, produits cuisinés pané/fish and chips/boudin/meunière
Autres produits traiteurs	produits de la mer farcis, moule tempura, poulpe cuit, garniture paëlla, mélange bouillabaisse hareng bouffi, piquillos morue, poêlée de merlu, acras de morue, crevette torpedo/filo/tornado, crevette tempura, gyoza crevette, fritto misto, siumai crevette, hakao ravioli, samoussa crevette, calamar romaine kokotxas, parmentier, aide culinaire, rabas terrines, pain, salade à base de poisson, autres poissons fumés, hareng à la crème/huile, matjes, rollmops, anchois/sardine à la crème, moules en saumure, autres poissons en saumure, crevettes en saumure/à l'huile, maquereau mariné à l'huile, autres poissons à l'huile, oeufs de saumon/de truite/de lompe/de caplan, antipasti salade de la mer en saumure/à l'huile, produits cuisinés terrine de poisson/oeuf de hareng/chair araignée, cocktail fruits de mer, tartare, carpaccio, seiche grillée, miettes, boule, rouleau, tataki, cube
CONSERVES	
Autres conserves de poissons	anchois

1

Objectifs et
méthodologie
quantitative

2

Rappel
contextuel de la
crise sanitaire

3

Situation du
marché de la
RHF et impact
de la crise
sanitaire

4

Les produits
aquatiques
2017 - 2019

5

Les produits
aquatiques
2019 - 2020

6

Analyse
détaillée par
catégorie

7

Synthèse



Rappel contextuel de la crise sanitaire

En 2019 : la situation est normale et les marchés sont au beau fixe, les chaînes de restauration continuent leur développement, la restauration collective développe des offres plus diversifiées, la restauration commerciale monte en gamme et le contexte économique en France est plutôt positif malgré des contestations sociales (« gilets jaunes ») qui se localisent essentiellement dans les villes et amènent des perturbations le weekend sans réel impact sur le secteur du Foodservice.

En 2020 : Dès début janvier les rumeurs de pandémie prennent de plus en plus de place dans les médias avec une prise de conscience qu'un événement atypique est en train de se former. Le 23/01 le gouvernement chinois impose le confinement de la province de Wuhan et les autres pays du monde prennent des 1eres mesures pour leurs expatriés concernés. Les 1ers cas confirmés apparaissent en France et les foyers ne cessent de se déclarer. Le 13 mars l'OMS déclare la pandémie mondiale et le 16 mars la France décide d'un confinement national, après avoir déjà fermé crèches écoles collèges lycées et universités, un fait unique dans l'histoire. L'ensemble de la population est confinée ou soumise a des restrictions de circulation, les commerces dits non essentiels sont fermés. L'impact direct sur le secteur du Foodservice est énorme, mettant en quasi arrêt des pans entiers du secteur : bars, restaurants, restaurants collectifs d'entreprise, discothèques, parcs de loisirs. L'ensemble des sites de transports sont en quasi arrêt également. La vente à emporter connaît un développement forcé sans toutefois concerner des volumes significatifs.

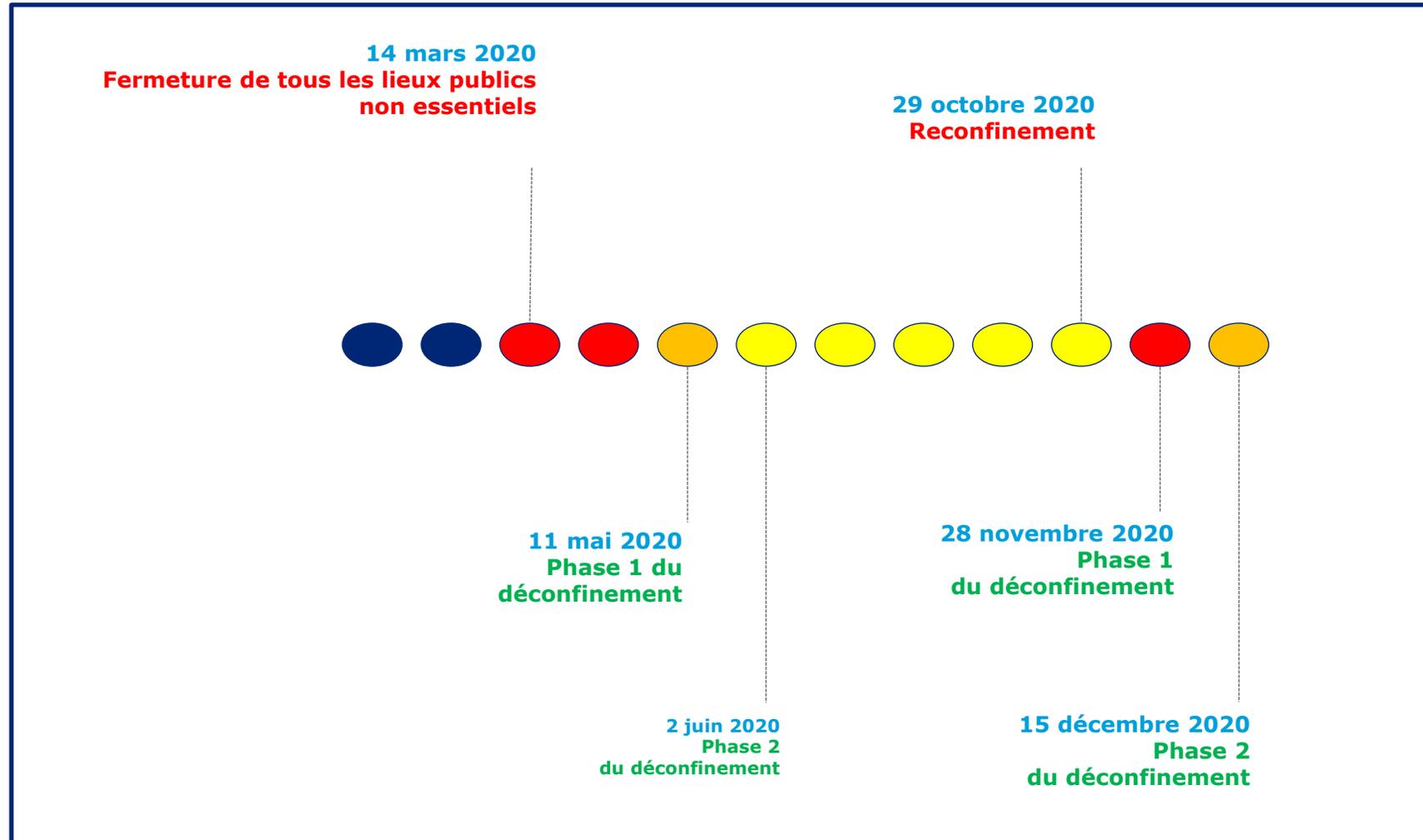
Cette situation perdure jusqu'au 11 mai ou une réouverture progressive permet un redémarrage partiel des établissements et secteurs. Les incitations au télétravail pèsent néanmoins sur l'activité.

Après un été marqué par une quasi absence de flux touristique des étrangers, les indicateurs liés a la pandémie repartent à la hausse et provoquent un 2nd confinement le 28 Octobre 2020. A la différence du 1^{er} les écoles restent ouvertes mais le recours au télétravail est obligatoire pour les entreprises et les établissements de restauration commerciale ne peuvent proposer que de la vente a emporter ou livraison a domicile. Des allègements au protocole interviennent dès le 26 novembre mais les restaurants, bar, cafés resteront fermés jusque janvier 2021.

L'ensemble de ces événements ont un impact énorme sur le secteur du Foodservice qui a vu ses volumes baisser de -24% en restauration collective et de 40% en restauration commerciale.

Une année 2020 qui correspond à une période erratique avec un premier trimestre relativement bon, un second au point mort, une période estivale faste et une fin d'année difficile...

Chronologie des événements 2020



Les phases du confinement - 1 à 3

Phase 1:

Confinement du printemps 2020

28 février 2020

Passage au « stade 2 »

Interdiction des rassemblements de plus de 5 000 personnes en milieu confiné

9 mars 2020

Maintien du stade 2, différencié selon les territoires
Interdiction des rassemblements de plus de 1 000 personnes

11 mars 2020

Interdiction des visites dans les EHPAD

14 mars 2020 à minuit

« Stade 3 »

Fermeture de tous les lieux publics non essentiels

16 mars 2020

Fermeture des crèches, écoles, collèges, lycées et universités

17 mars 2020 à midi

Déplacements réduits au strict nécessaire
Interdiction des réunions familiales ou amicales
Fermeture des frontières extérieures de l'UE

25 mars 2020

Lancement du Prêt garanti par l'Etat

Phase 2:

Le déconfinement

11 mai 2020

Phase 1 du déconfinement

Déconfinement progressif et différencié selon les territoires
maternelles, écoles et centres de loisirs sur la base du volontariat

Réouverture des commerces à l'exception des cafés-restaurants et des sites culturels

Autorisation des réunions familiales ou amicales jusqu'à 10 personnes

Circulation sans attestation dans un rayon de 100 km

18 mai 2020

Réouverture progressive des collèges

2 juin 2020

Phase 2 du déconfinement

Fin de l'interdiction de déplacements de plus de 100 km

En zone verte (=sauf IDF): réouverture des cafés-restaurants, grands musées, parcs de loisirs, salles de sport, théâtres, hébergements touristiques et salles de spectacle, casinos (sauf les jeux de table)
Réouverture des lycées

15 juin 2020

L'IDF passe en zone verte

22 juin 2020

Phase 3 du déconfinement

Retour à l'école obligatoire pour tous les enfants (crèches, maternelles, primaires et collèges)

Réouverture des colonies de vacances, des cinémas

11 juillet 2020

Réouverture des stades et hippodromes (5 000 pers max)

Phase 3:

Un été sous haute surveillance

→ Les français incités à passer leurs vacances en France

→ Discothèques toujours fermées

→ Interdiction des rassemblements de + de 5 000 personnes, comme dans les stades et hippodromes (sauf dérogation préfectorale)

Juillet 2020

- Prolongement de l'extension gratuite des terrasses pour les cafés, bars et restaurants à Paris jusqu'en juin 2021
- 30 juin: réouverture des frontières de l'UE (liste évolutive ~15 pays avec des conditions sanitaires équivalentes à celle des pays européens)
- 10 juillet: fin de l'état d'urgence sanitaire → 4 mois de régime transitoire: mesures restrictives de droit commun possible jusqu'au 30 octobre en cas de reprise de l'épidémie > Ex: restrictions sur la circulation des personnes, sur l'accès aux transports en commun (port du masque, capacité d'accueil maximum...), sur la fermeture au public de certains établissements, sur le droit de se rassembler...
- 20 juillet: port du masque obligatoire dans les espaces clos (commerces, banques, marchés couverts...)

Août 2020

Des mesures restrictives localisées

- 3 août: port du masque obligatoire dans les rues et les espaces publics de 69 communes de la Mayenne, de même qu'à Biarritz, Bayonne, Nice... et Paris le 28 août, Toulouse, Marseille...
- 25 août: fermeture des bars et restaurants à 23 h imposée dans les Bouches-du-Rhône, repoussée à 00h30 le 6 septembre

Les phases du confinement - 4 à 6

Phase 4:

Une rentrée sous contrainte

Une rentrée sous tension...

- 1^{er} septembre: port du masque obligatoire en entreprise, à l'exception des bureaux individuels
- Nouveau protocole sanitaire dans l'enseignement pour la rentrée
- Vers un prolongement du chômage partiel pour les établissements du CHR et des aides de l'Etat
- Annonce du plan de relance

→ Discothèques toujours fermées à date

→ Prolongement de l'interdiction des rassemblements de + de 5 000 pers. (sauf dérogation préfectorale)

Septembre 2020

Des mesures de restriction localisées

23 Septembre 2020

Durcissement des restrictions et mise en place de zones d'alerte

17 octobre 2020

Couvre-feu localisé

De nouvelles mesures pour l'ensemble du territoire:

- Dans les restaurants:
 - protocole sanitaire renforcé
 - limitation à 6 clients par table
 - enregistrement du nom des clients
- Interdiction des fêtes privées dans les ERP
- Interdiction des rassemblements de + de 6 pers. dans l'espace public
- Fixation d'un nombre de jours minimal de télétravail / sem. et étalement des horaires d'arrivée et de départ au travail

17/10: couvre-feu entre 21h et 6h

9 métropoles concernées

Aix-Marseille, Rouen, Montpellier, Toulouse, Lyon, Lille, Grenoble, St-Etienne, Paris et IDF

→ **Près d'1/3 des français concernés**

4/10: extension du couvre-feu à l'ensemble des départements des 9 métropoles + 38 départements

→ **2/3 des français concernés**

Phase 5:

Reconfinement

Jeu

Reconfinement

Pour l'ensemble du territoire:

- Fermeture des bars et restaurants (VAE et livraison autorisées), universités et commerces non essentiels

06/11: interdiction de la livraison et de la VAE après 22h à Paris

- Déplacements réduits au strict nécessaire, limités à sa région de résidence
- Interdiction des réunions familiales ou amicales
- Fermeture des frontières extérieures de l'UE
- Généralisation du télétravail
- Restent ouverts:

- les crèches, écoles, collèges et lycées

06/11: plan de continuité pédagogique dans les lycées chaque fois que nécessaire, garantissant 50% de cours en présentiel

- les usines, chantiers BTP, exploitations agricoles
- les services publics (poste, mairie...)

Mesures de soutien renforcées pour les entreprises fermées administrativement

- Indemnisation forfaitaire représentant 20 % du CA mensuel de 2019 (plafonnée à 200 000 €), si plus avantageuse que les 10 000 € précédemment proposés → pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille
- Prise en charge de 10 jours ouvrés de congés payés par l'Etat (congés à prendre entre le 1^{er} et le 20 janvier 2021) pour les entreprises fermées durant les 2 confinements (ex: bars et restaurants) ou pour celles ayant perdu au moins 90 % de leur CA sur les périodes d'urgence sanitaire (ex: hôtellerie)

Phase 6:

Quelques mesures d'assouplissement

28 novembre 2020

Phase 1 du déconfinement

Réouverture des commerces dits « non-essentiels »

Poursuite du télétravail

Maintien de l'attestation de déplacement

Déplacement pour motif de promenade / activité physique élargi à un rayon de 20 km et à une durée de 3h

Autorisation des activités extra-scolaires en plein air

15 décembre 2020

Phase 2 du déconfinement

Déplacements autorisés fin de l'attestation de déplacement

Couvre-feu national de 20h à 6h (sauf le 24 décembre)

Poursuite du télétravail

20 décembre

Suspension pour 48h des déplacements de personnes en provenance du Royaume-Uni (y c liés aux transports de marchandises)

22 décembre

Test négatif obligatoire pour les personnes en provenance du Royaume-Uni

27 décembre

Début de la campagne de vaccination auprès des résidents des EPHAD

1

Objectifs et
méthodologie
quantitative

2

Rappel
contextuel de la
crise sanitaire

3

Situation du
marché de la
RHF et impact
de la crise
sanitaire

4

Les produits
aquatiques
2017 - 2019

5

Les produits
aquatiques
2019 - 2020

6

Analyse
détaillée par
catégorie

7

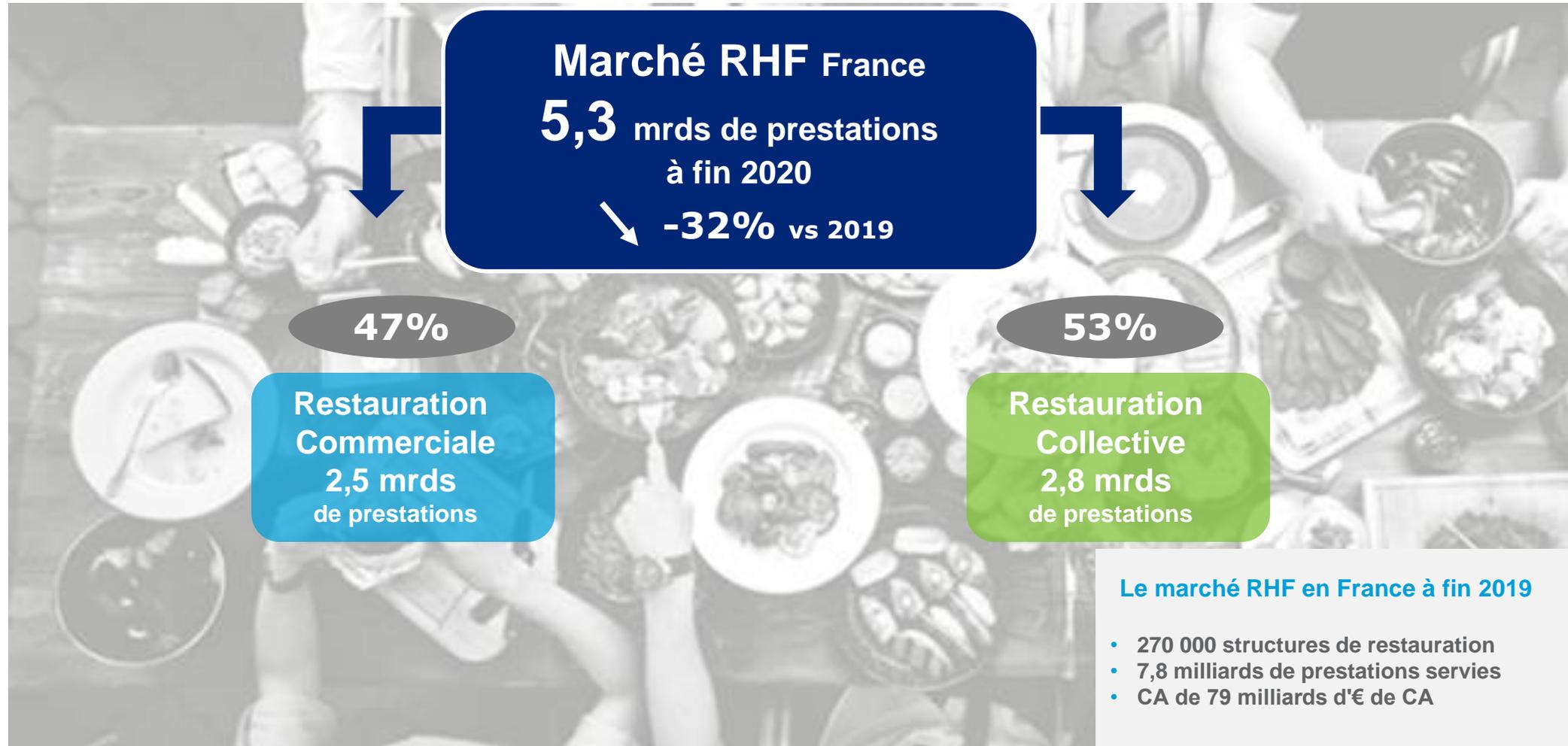
Synthèse



Les chiffres clés à retenir en 2020



Des enjeux de volume importants



Marché de la RHF - France 2020



Un univers de plus de **272 000 structures de restauration** dont 70% appartiennent à la restauration commerciale



Un **CA proche de 49 de mrds € HT**
67% du CA du marché en restauration commerciale (contre 72% en 2019) et 33% en restauration collective



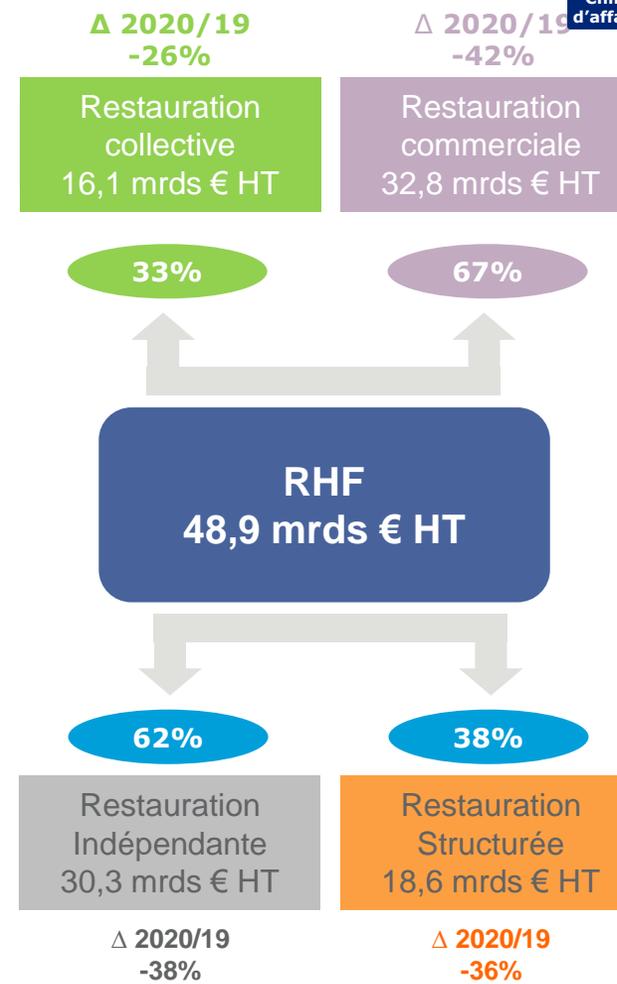
5,3 mrds de prestations (-32%)



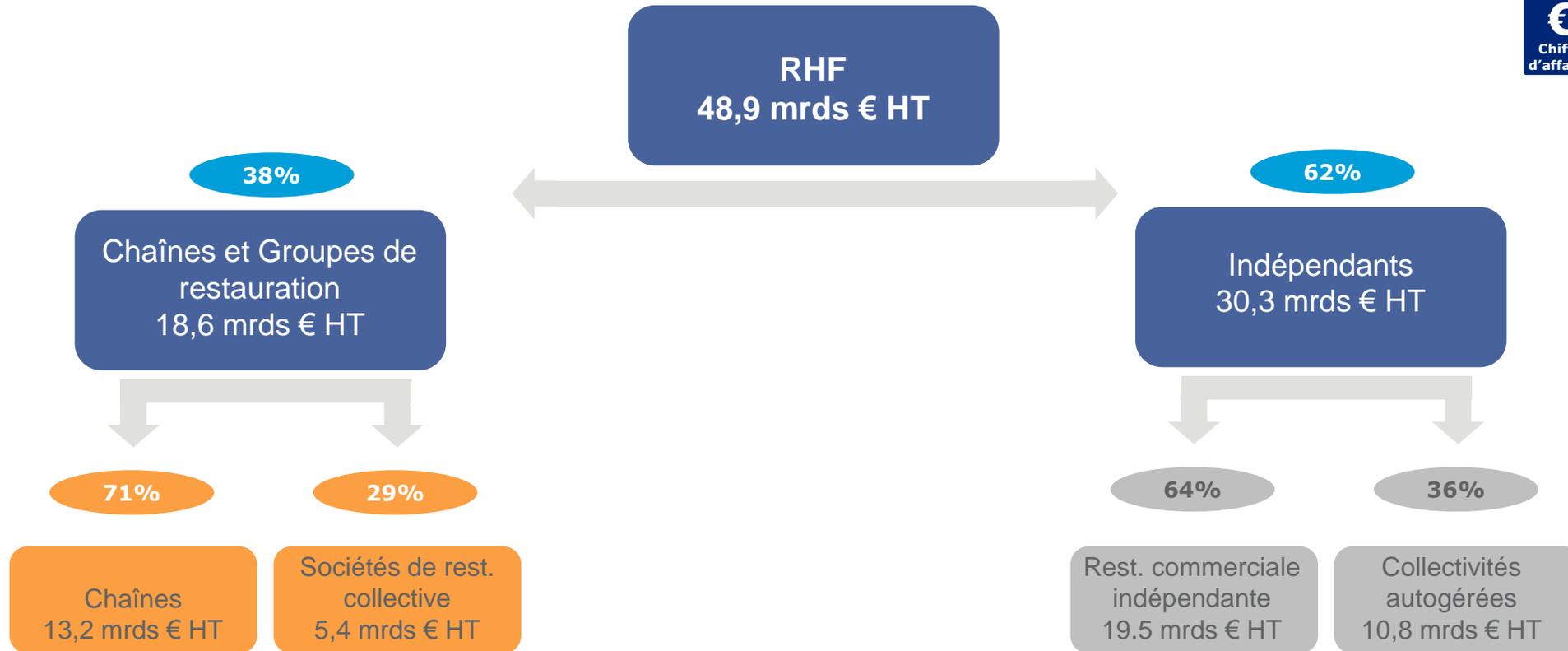
38% du marché aux mains de groupes de restauration qui cumulent en 2020 un chiffre d'affaires de 18,54 mrds € HT



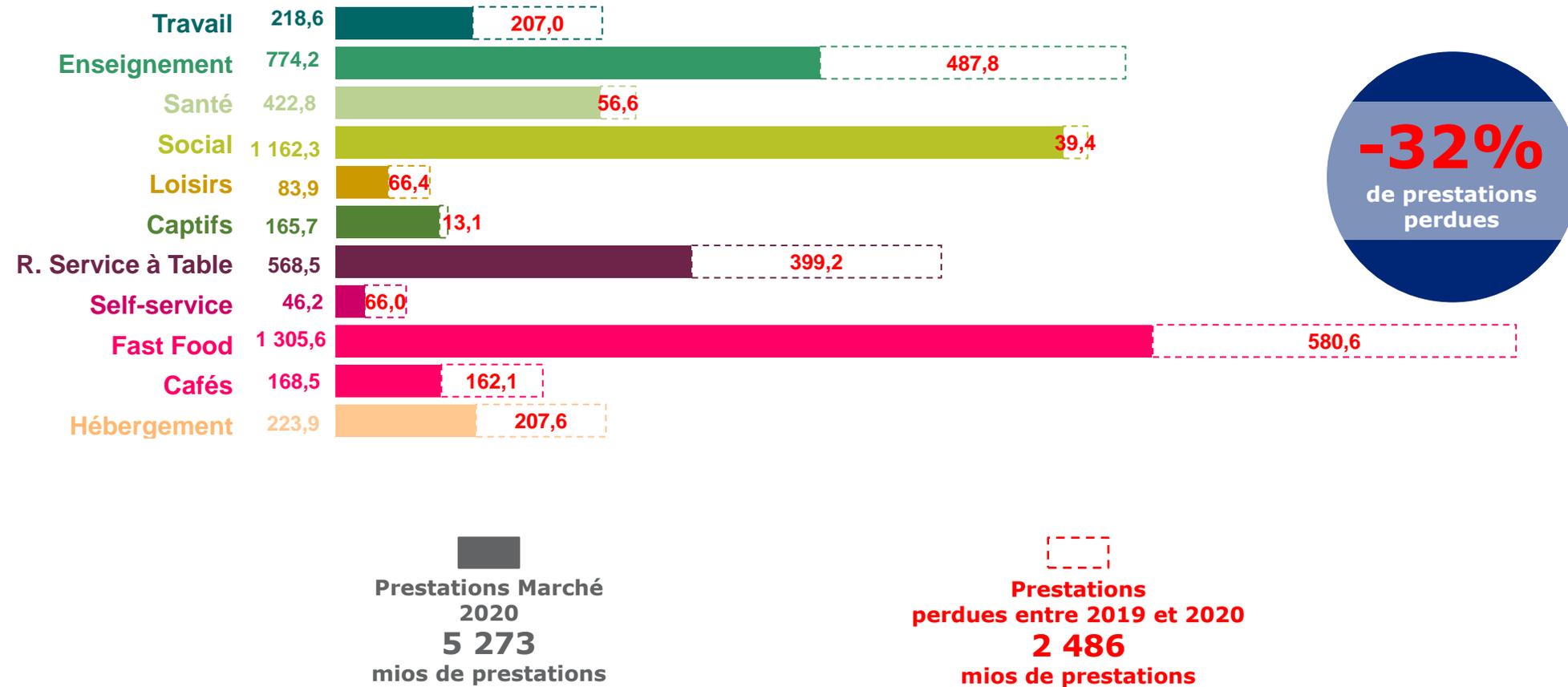
La CHD représente 19 milliards € HT d'achats alimentaires en 2020 dont 24% boissons et 76% de produits alimentaires



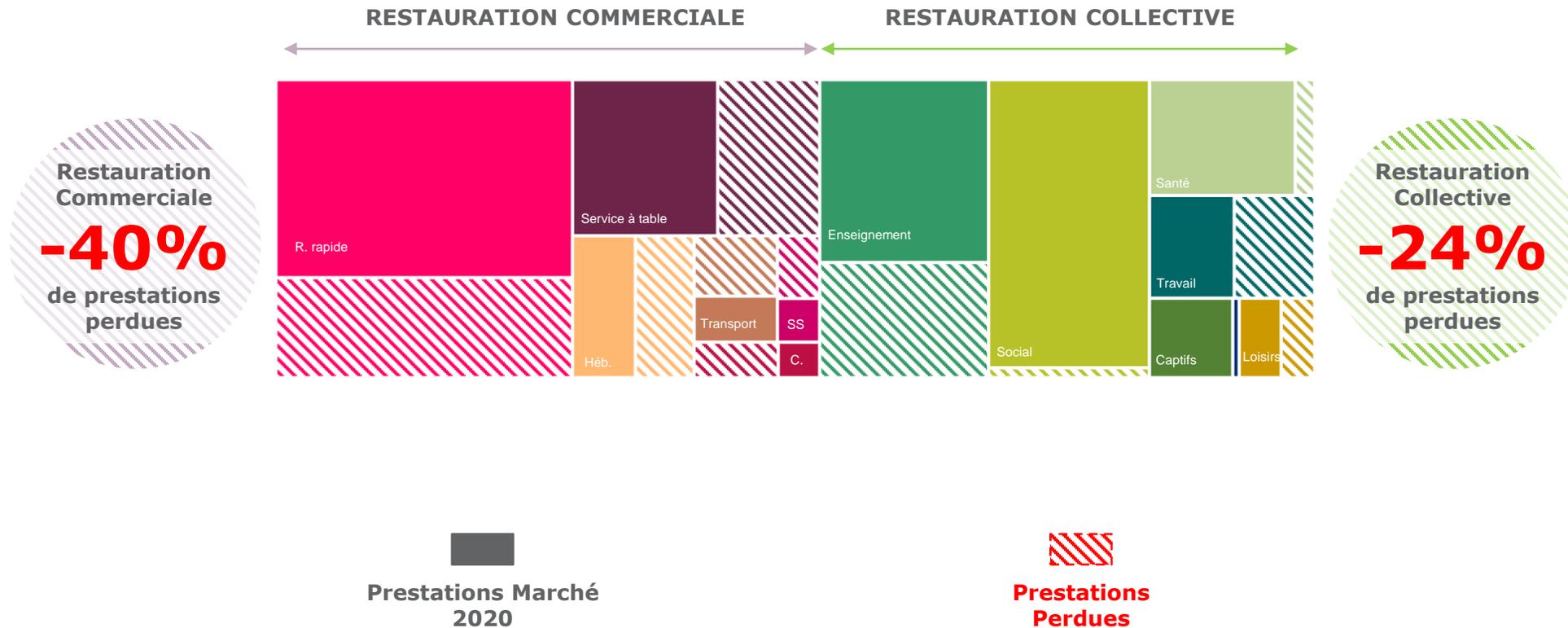
Marché de la RHF par nature d'opérateurs - France 2020



Impacts contrastés en fonction des secteurs en 2020



Cartographie des prestations perdues en 2020



Répartition des prestations perdues en 2020 par secteurs

Les pertes se sont portées essentiellement sur :

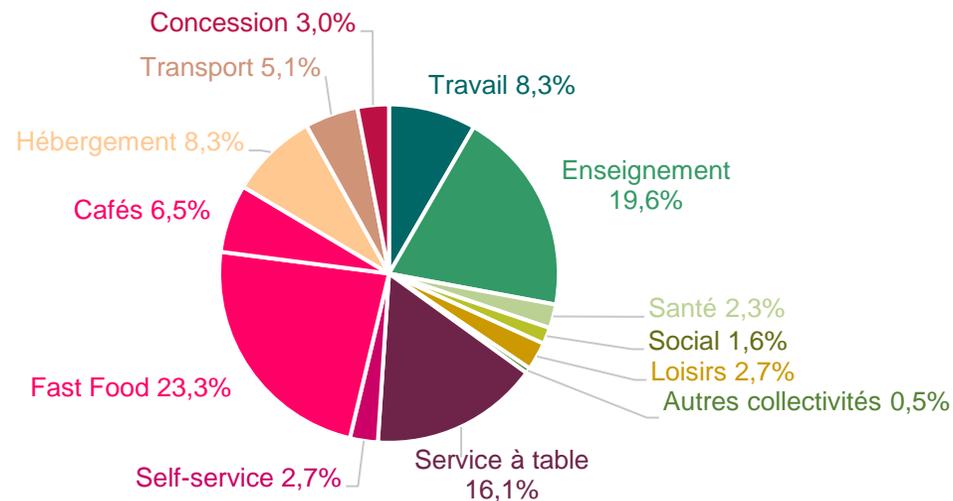
1. Le **fast food** 23% des prestations perdues en 2020
2. L'**enseignement** 20%
3. Le **service à table** 16%
4. Le **travail** 8%
5. L'**hébergement** 8%

Prestations Perdues
2020

2 486

mios de prestations

RESTAURATION
COMMERCIALE
65%



RESTAURATION
COLLECTIVE
35%

1

Objectifs et
méthodologie
quantitative

2

Rappel
contextuel de la
crise sanitaire

3

Situation du
marché de la
RHF et impact
de la crise
sanitaire

4

Les produits
aquatiques
2017 - 2019

5

Les produits
aquatiques
2019 - 2020

6

Analyse
détaillée par
catégorie

7

Synthèse



LA PERIODE AVANT LA CRISE SANITAIRE 2017-2019

Synthèse de la période 2017 - 2019

❖ Un marché de 211 200 Tonnes en 2019 en recul de 1% par an

- Un grammage par assiette qui s'est contracté de 5.5%
- Stabilité des volumes en restauration collective, seule la restauration commerciale a pénalisé le marché, en conséquence des tendances de marché support bénéficiant à la restauration rapide

❖ Une valorisation du marché de près de 3% avec un montant d'achats proche des 2 milliards € HT, conséquence d'une hausse des prix moyens de 5%

❖ En termes de catégories, **les 3 familles les plus impactées** sont celles dont les débouchés sont très majoritairement centrés sur la restauration commerciale : **poissons** (- 4 100T), **coquillages** (-3 300T) et **crustacés** (- 600T)

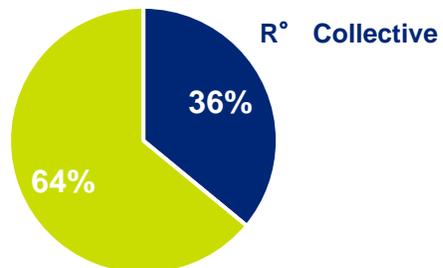
❖ Les catégories qui ont le mieux résisté et **même progressé** sont **celles dont les débouchés sont importants en collectivités** : produits traiteur de la mer (+ 2 450T) et conserves de la mer (+ 950 T)

❖ Une évolution catégorielle **au profit des produits de la mer transformés** en technologie surgelée au détriment des produits bruts

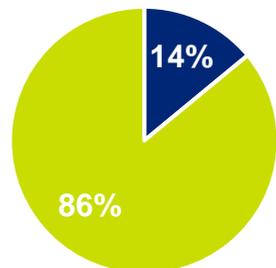
Des logiques par segments de marché qui restent fortes

Un marché centré sur la restauration commerciale

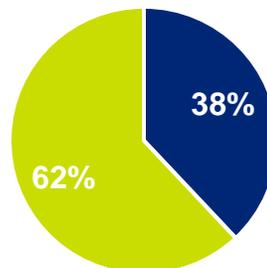
Ensemble produits aquatiques



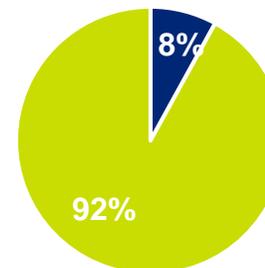
Produits aquatiques frais



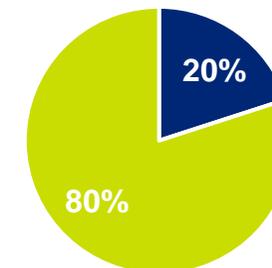
Poissons



Coquillages et crustacés



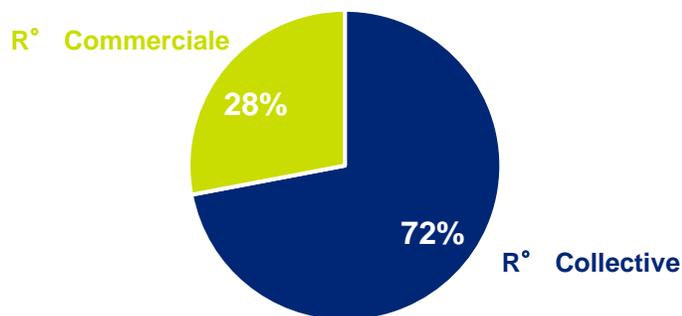
Céphalopodes



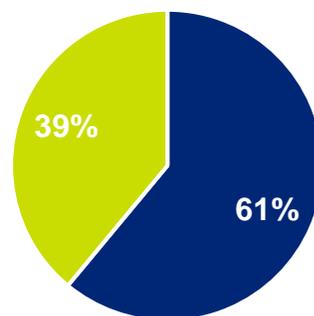
R° Commerciale

Des spécificités pour les collectivités

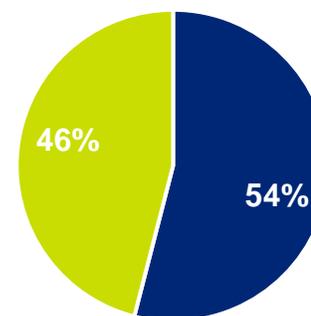
Conserves de la mer



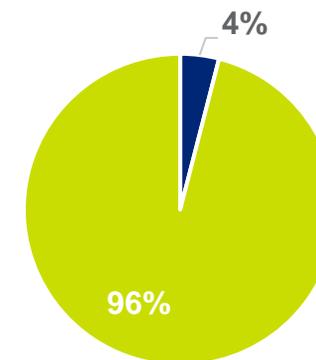
Produits aquatiques surgelés



Poissons découpés

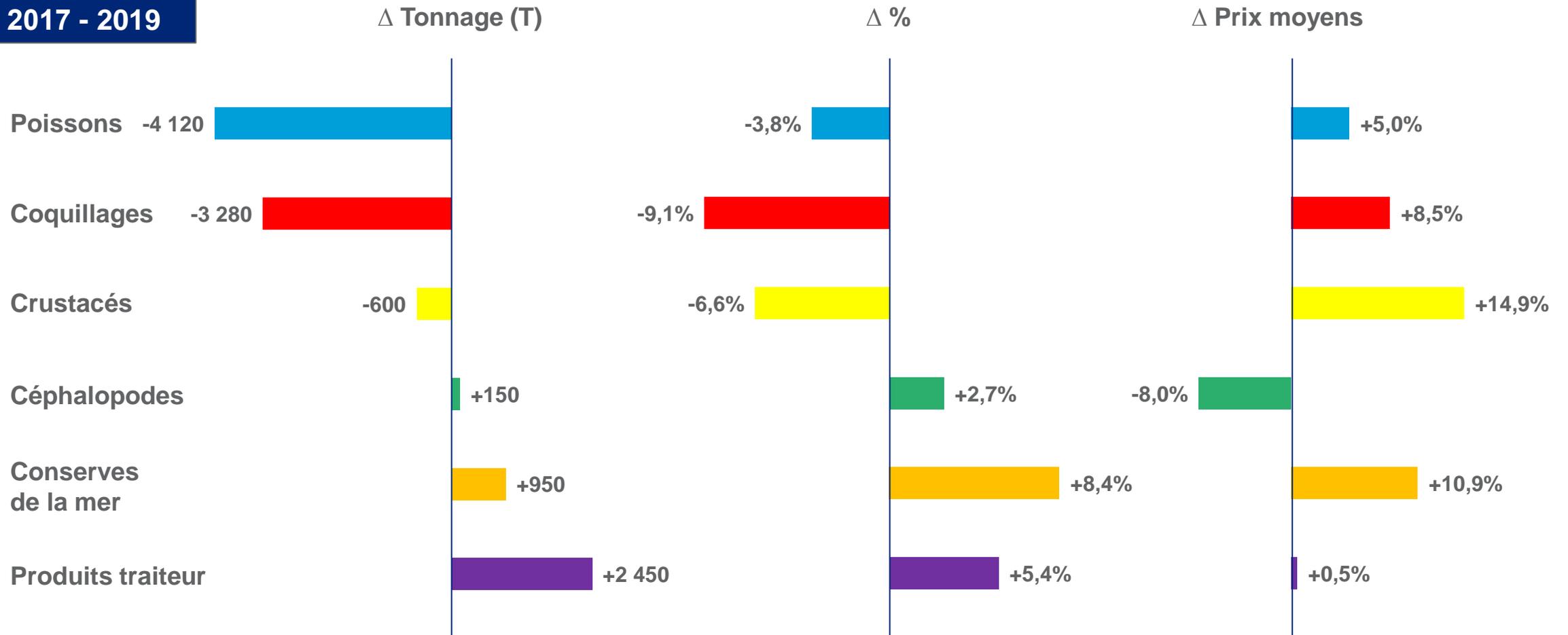


Poissons entiers



Un marché en retrait de 2% et en recul de 4 500 Tonnes de produits aquatiques correspondant à 55 mios € HT

Δ 2017 - 2019

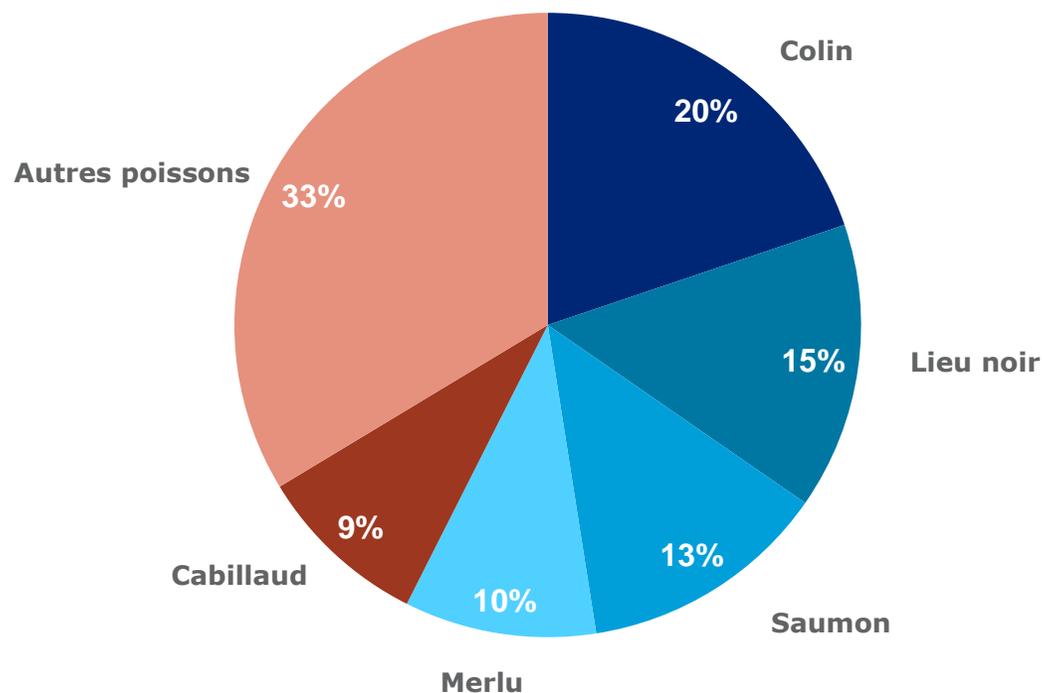


Les produits traiteurs ou les produits transformés ont été les grands gagnants de la période

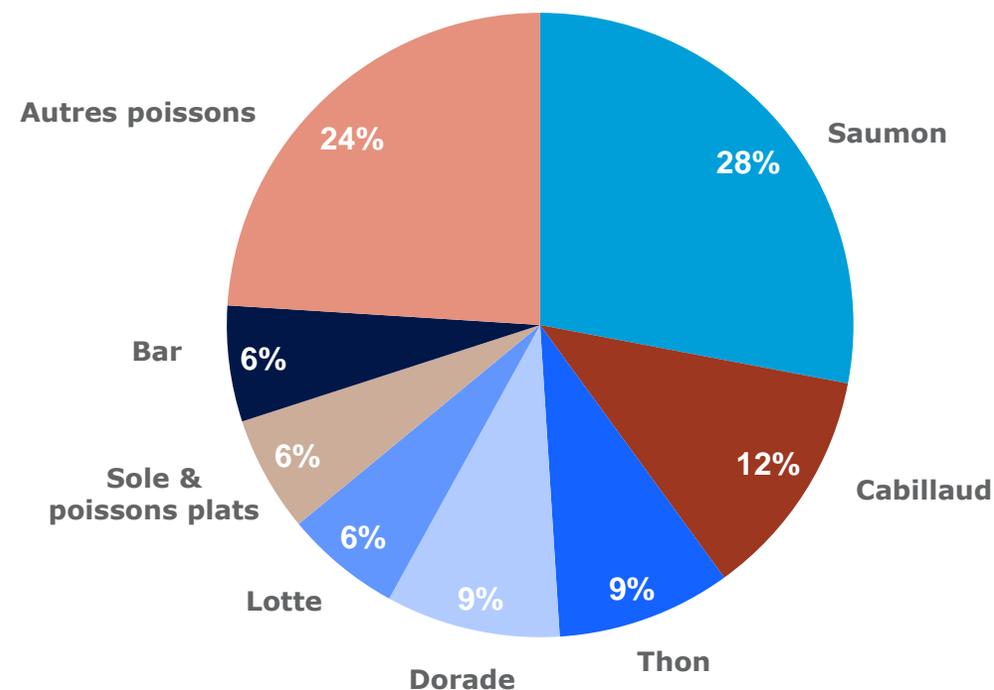
Poissons : des consommations marquées en fonction des segments de marché

% des achats en volume 2019

Collectivités

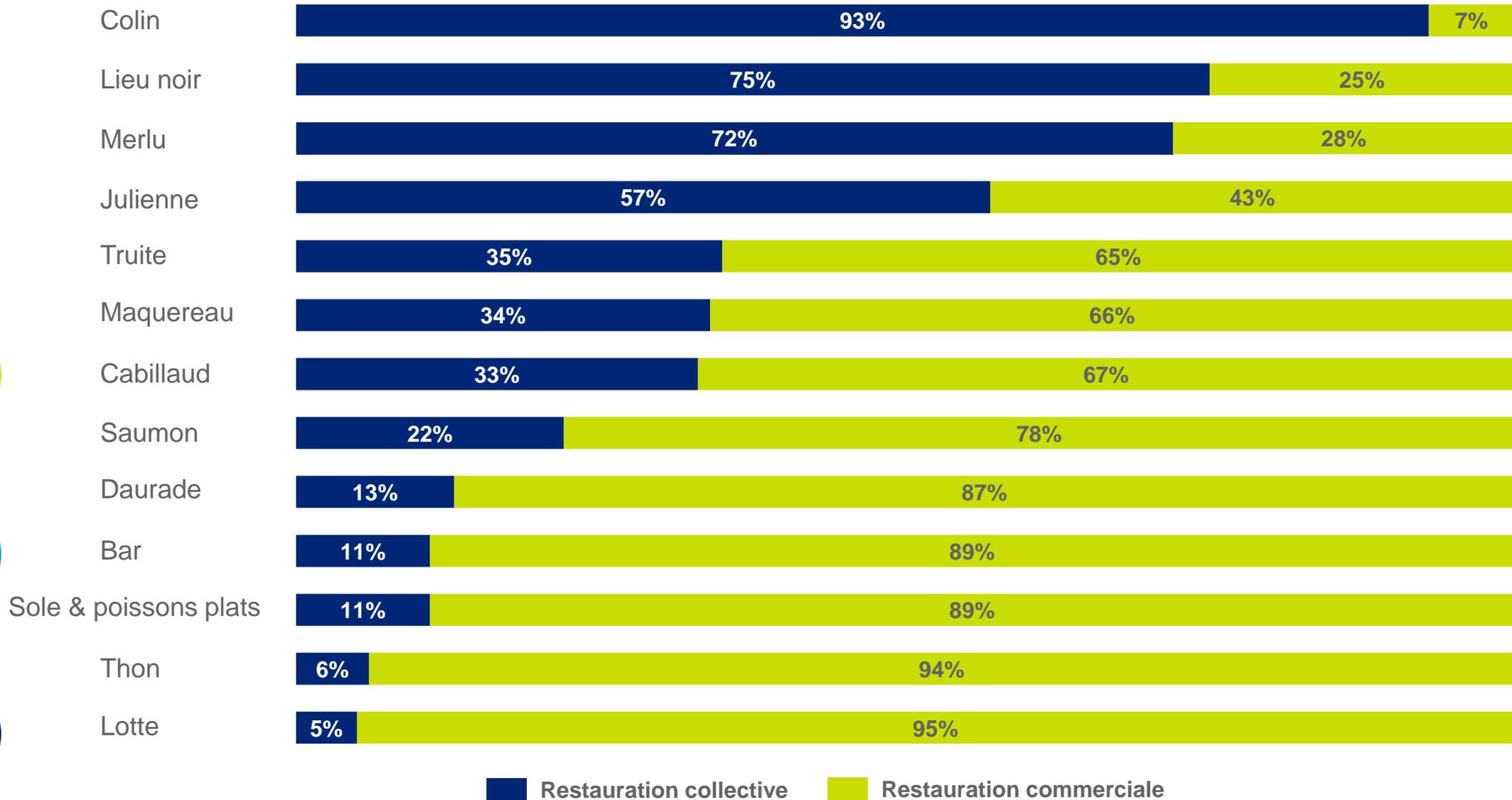


R° commerciale



- Complémentarité de consommation par espèce entre la R° collective et la R° commerciale
- Saumon & Cabillaud: 2 espèces plus transversales en fonction des 2 secteurs de consommation de la RHF

Poissons : Les débouchés par secteurs de consommation en 2019



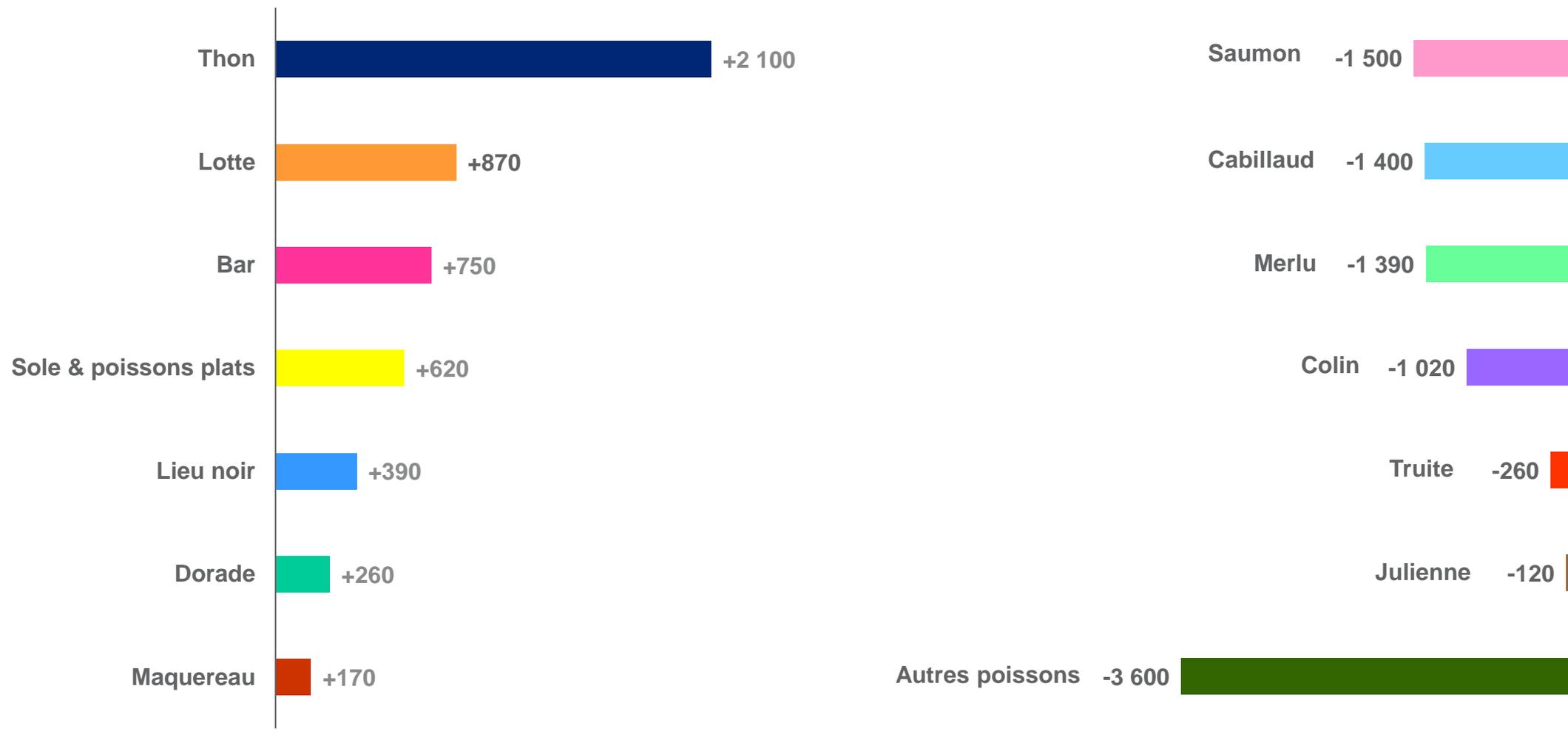
Poisson : un marché en recul de plus de 4 000T et de 10 mios € HT

△ 2017 - 2019

Les plus

△ Tonnage (T)

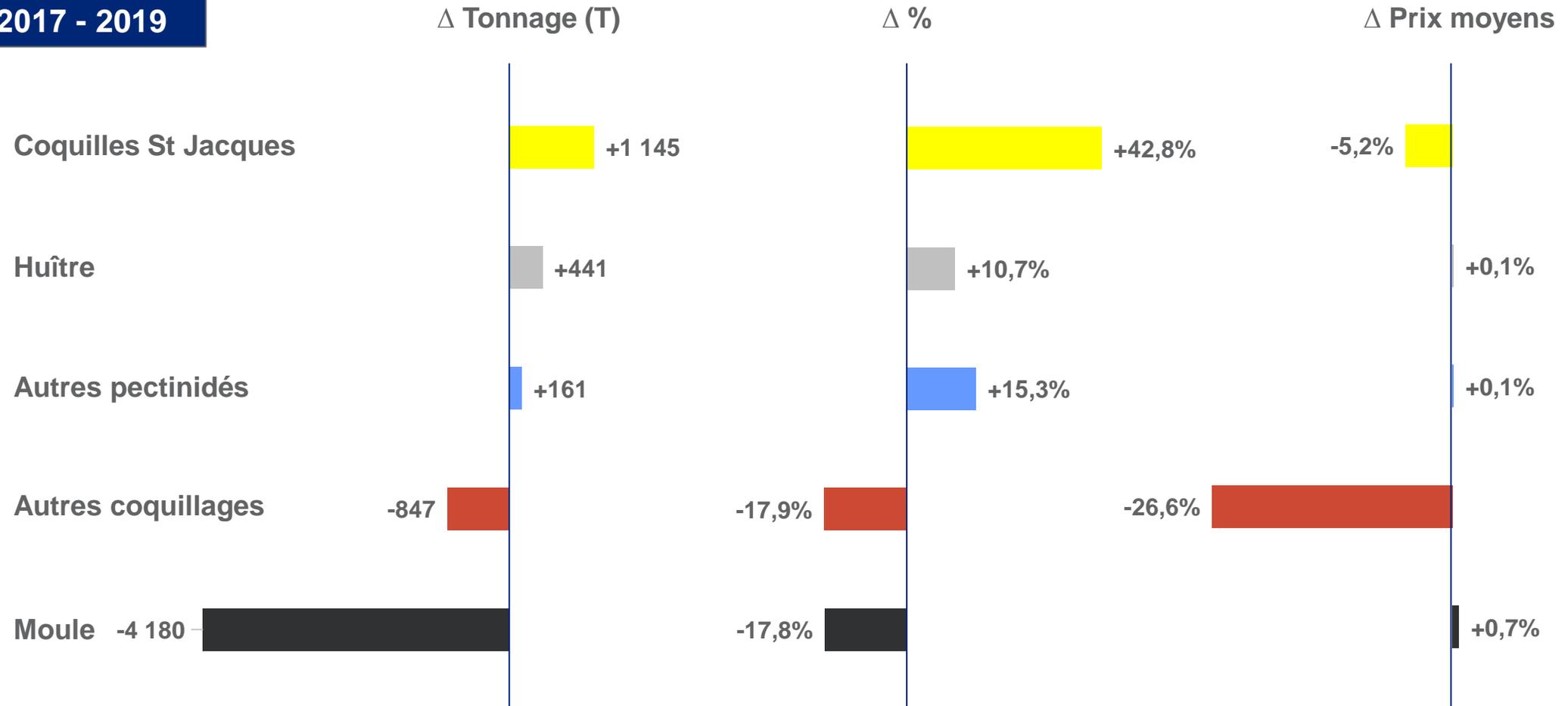
Les moins



Les espèces qui sont restées sur un trend positif sont celles qui sont le plus largement diffusées en restauration commerciale. En collectivité les baisses de volume en colin ont été en partie remplacées par le lieu noir mais aussi au profit des plats préparés à base de poissons

Coquillages : les moules restent le premier poste de consommation mais en retrait de 18% et de plus de 4 000T

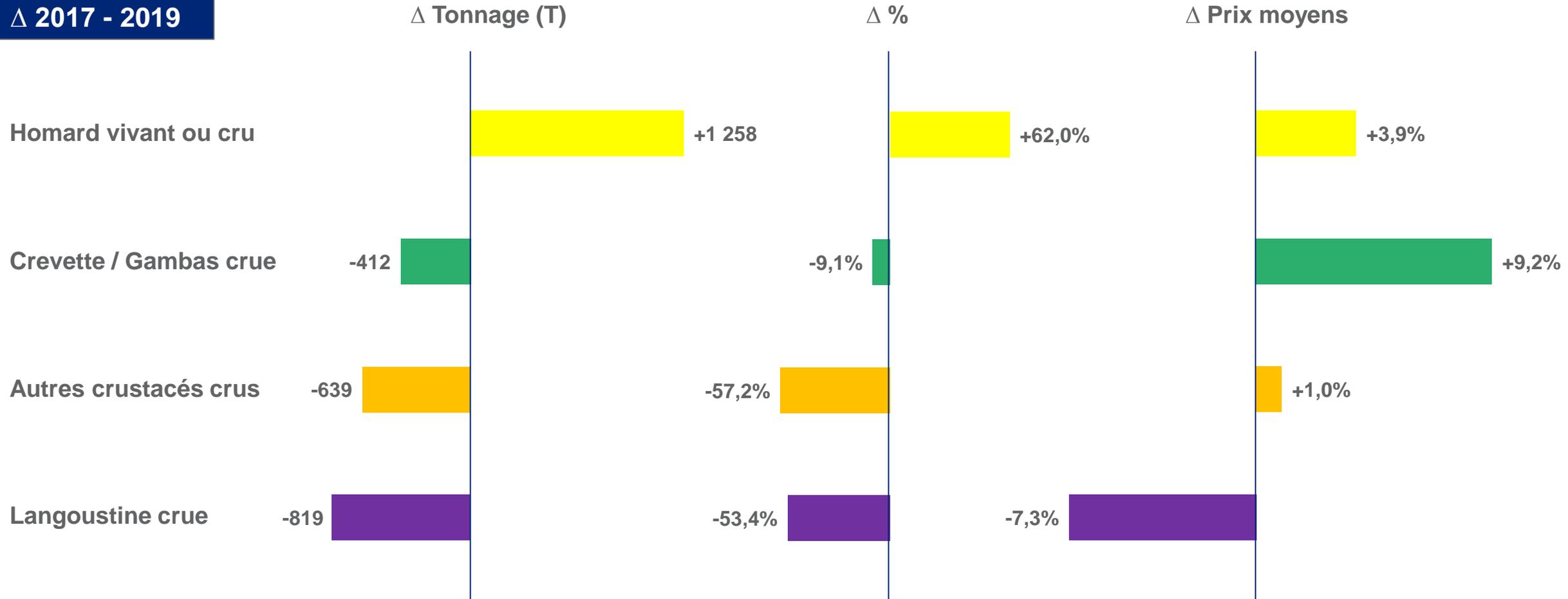
△ 2017 - 2019



Des prix moyens plutôt orientés à la baisse

Crustacés : Les crevettes représentent la moitié des volumes et le homard s'impose de plus en plus dans les assiettes

△ 2017 - 2019

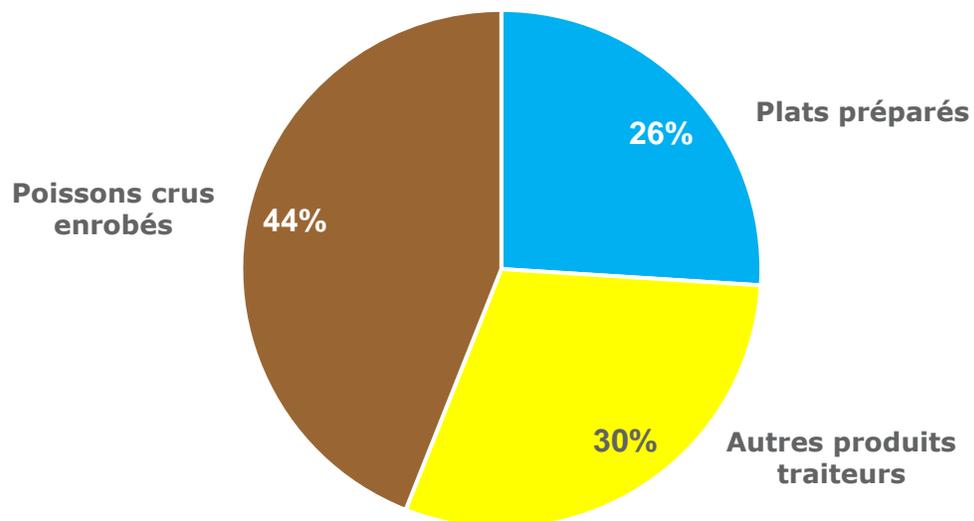


Tous les autres crustacés en perte de vitesse significative sur les tables des restaurateurs

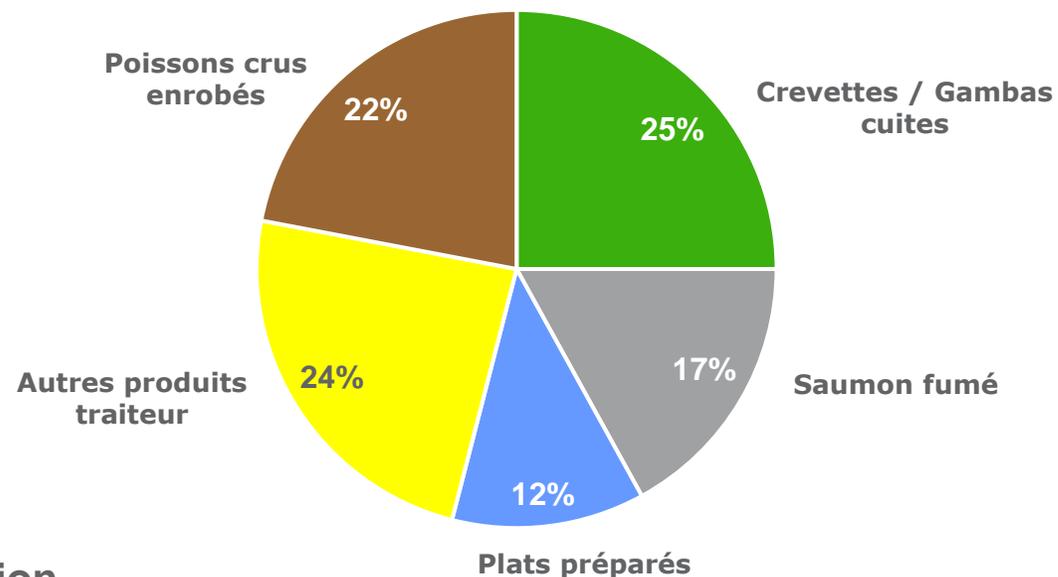
Produits traiteur : Collectivités, des achats concentrés sur 2 familles de produits traiteur de la mer

% des achats en volume en 2019

Collectivités



Restauration commerciale

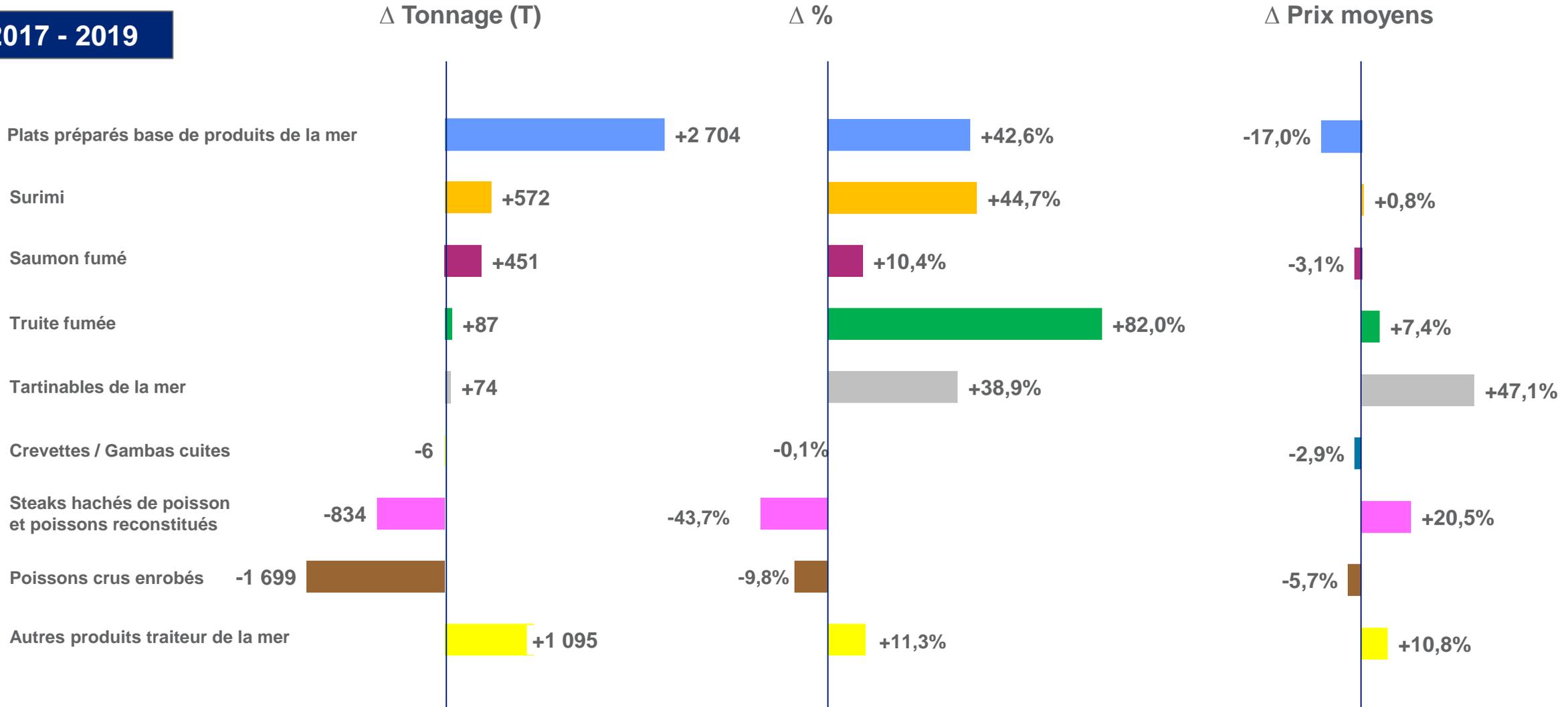


Les débouchés en fonction des 2 secteurs de consommation



Produits traiteur : Une architecture d'achat qui s'est sensiblement modifiée en 2 ans

Δ 2017 - 2019

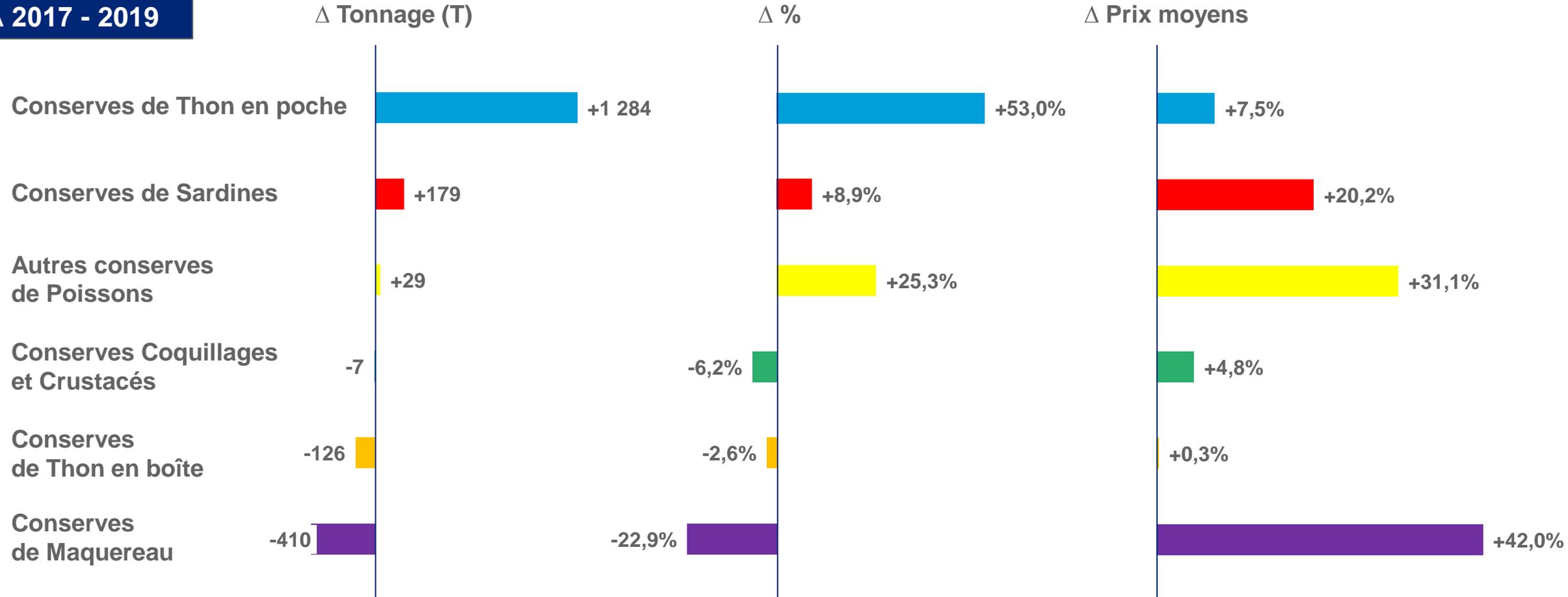


Produits traiteur : des évolutions contrastées en fonction des familles

- ❖ **Les plats préparés à base de produits de la mer** sur un trend très positif
- ❖ **Bon comportement du saumon fumé et surtout de la truite fumée** dont les volumes ont été multipliés par près de 2
- ❖ Forte dynamique pour **les crustacés et coquillages cuits** : transfert entre les produits crus au profit des produits cuits
- ❖ Une offre et une demande qui se renforcent sur les **tartinables et autres produits traiteurs** de la mer positionnés sur les fonctions entrées et salades à l'image du surimi
- ❖ **Recul sensible des produits très transformés** avec une fonction cœur de repas à l'image du poisson enrobé, des steak hachés de poissons...

Conserves de la mer : Un marché en progression à l'exception des conserves de maquereau, de crustacés et coquillages

△ 2017 - 2019



Les conserves de thon renforcent leur position sur l'univers des conserves de la mer avec un transfert de la boîte au profit des poches dont le différentiel de prix n'est pas un frein

1

Objectifs et
méthodologie
quantitative

2

Rappel
contextuel de la
crise sanitaire

3

Situation du
marché de la
RHF et impact
de la crise
sanitaire

4

Les produits
aquatiques
2017 - 2019

5

Les produits
aquatiques
2019 - 2020

6

Analyse
détaillée par
catégorie

7

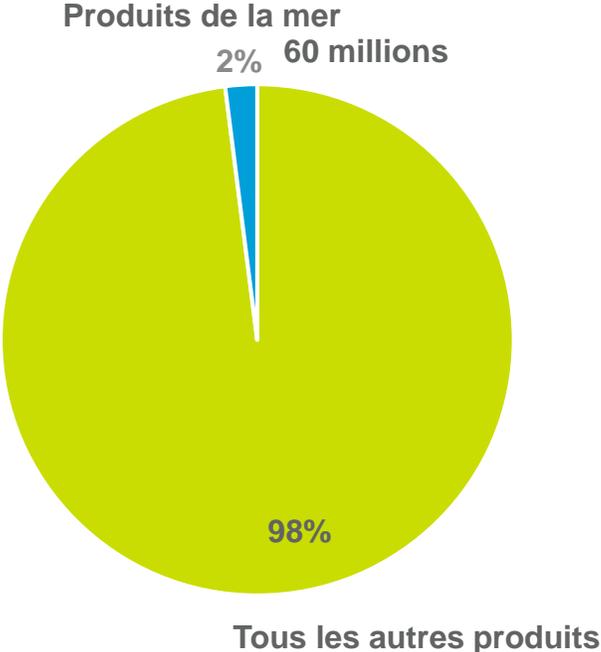
Synthèse



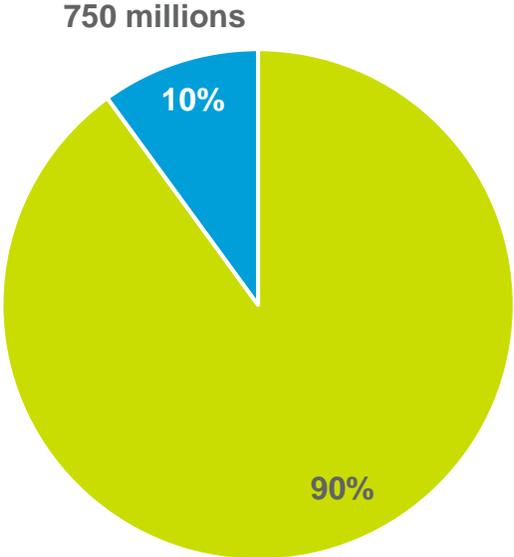
Les produits aquatiques pendant la crise sanitaire 2019 - 2020

Position des produits aquatiques au sein des achats alimentaires de la RHF en 2020

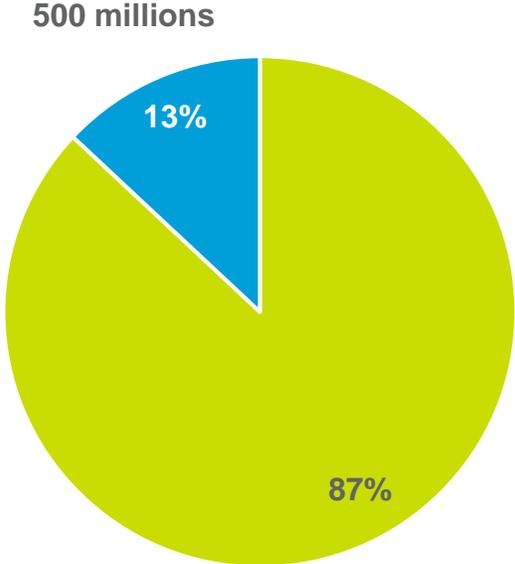
Produits appertisés
3.1 mrds € HT



Produits frais
7.5 mrds € HT



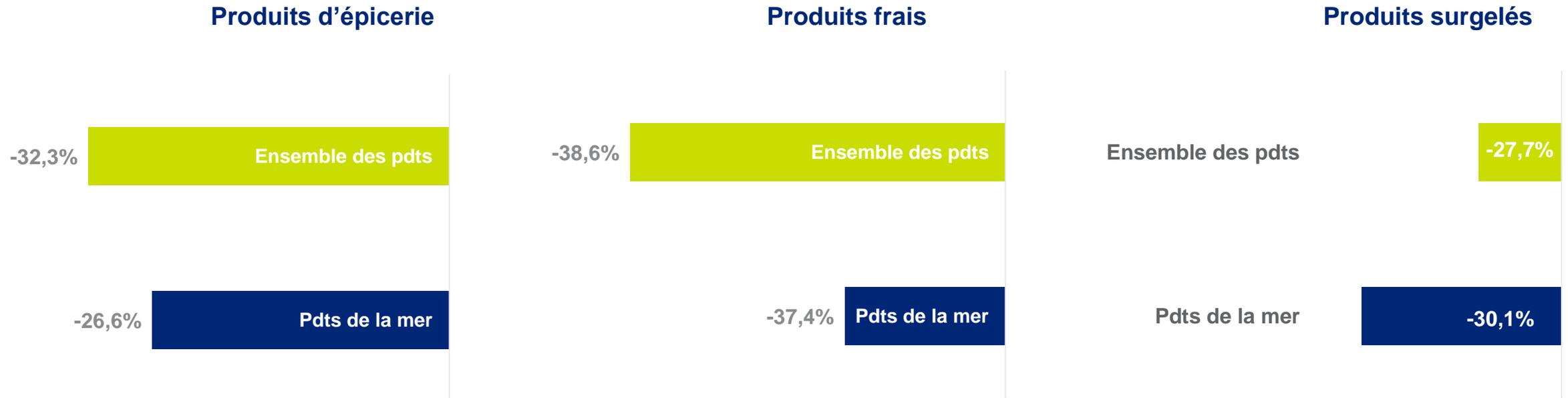
Produits surgelés
3.9 mrds € HT



Avec un montant global de 1.3 milliards d'€, les produits aquatiques représentent 9% de l'ensemble des achats food de la RHFc

Benchmark des produits aquatiques avec l'ensemble des familles alimentaires

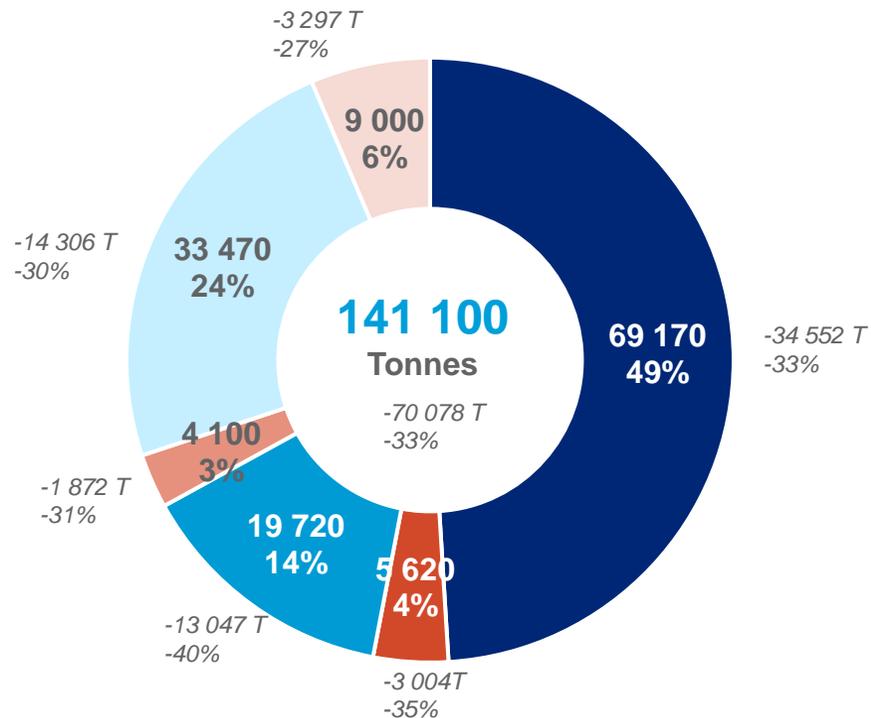
Evolution des achats en valeur de la RHF entre 2019 et 2020



- Ce léger décalage est uniquement la conséquence d'une dégradation des achats de produits aquatiques surgelés comparativement à l'ensemble des produits surgelés
- Les produits aquatiques ont un peu moins bien résisté que l'ensemble des produits alimentaires en RHF (-34% contre -33% en valeur)

2020 : un marché de 141 000 Tonnes et d' 1,3 Milliard d'€ HT

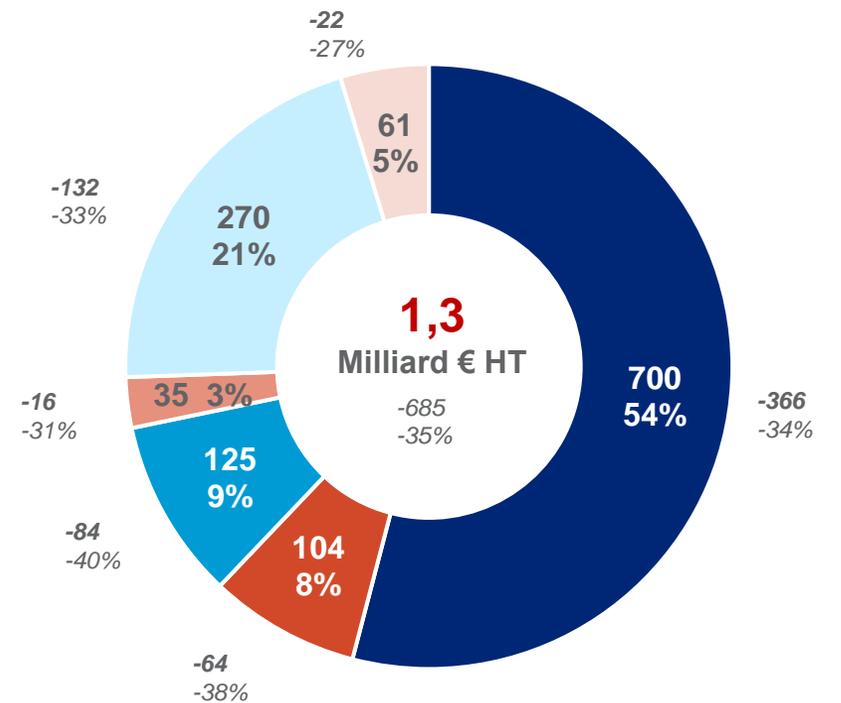
2020 Consommations de produits aquatiques en RHF – Tonnes et Poids %



-34 552 T = écart vs 2019 en T
-33% écart vs 2019 en %

2020 Montant des produits aquatiques achetés par la RHF – Millions € HT et Poids en % vs Total

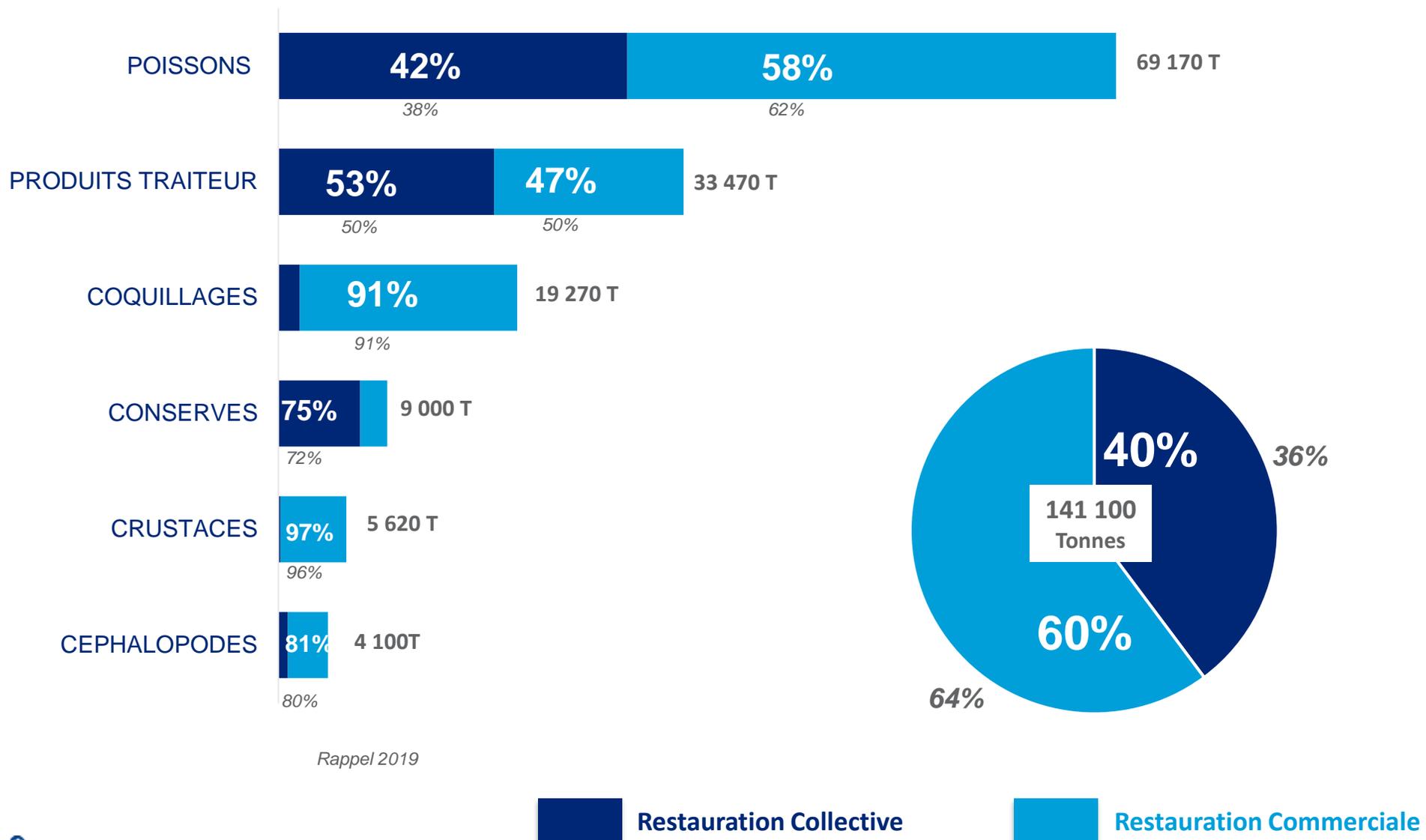
Poissons
Crustacés
Coquillages
Céphalopodes
Produits traiteurs de la mer
Conserves de la mer



-365 658 M = écart vs 2020 en M€HT
-34% = écart vs 2019 en %

Poids des segments de consommation par catégorie en 2020

2020 Consommations de produits aquatiques selon le type de restauration (% et Tonnes)

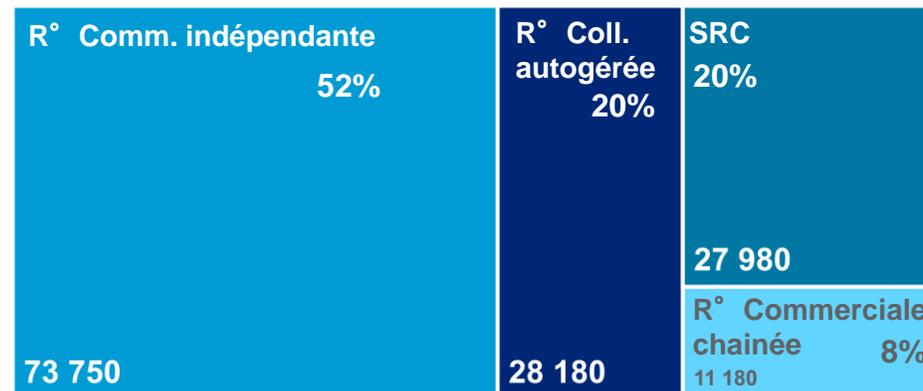


Impact de la crise sanitaire sur les achats de produits aquatiques en RHF

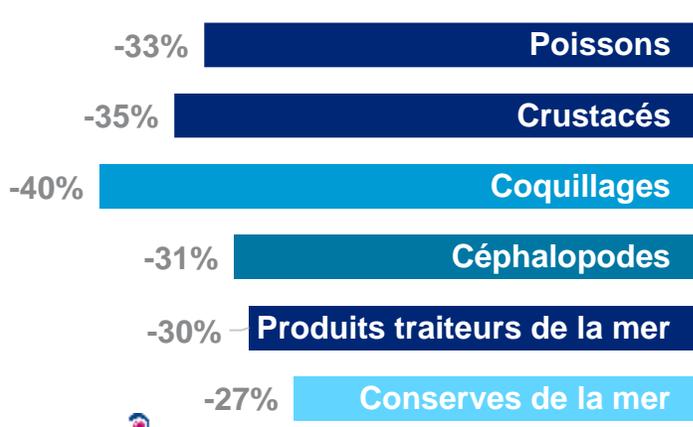
Les pertes en volume entre 2019 et 2020



Poids des différents circuits de distribution



Evolution entre 2019 et 2020 (%)



- 70 080 T

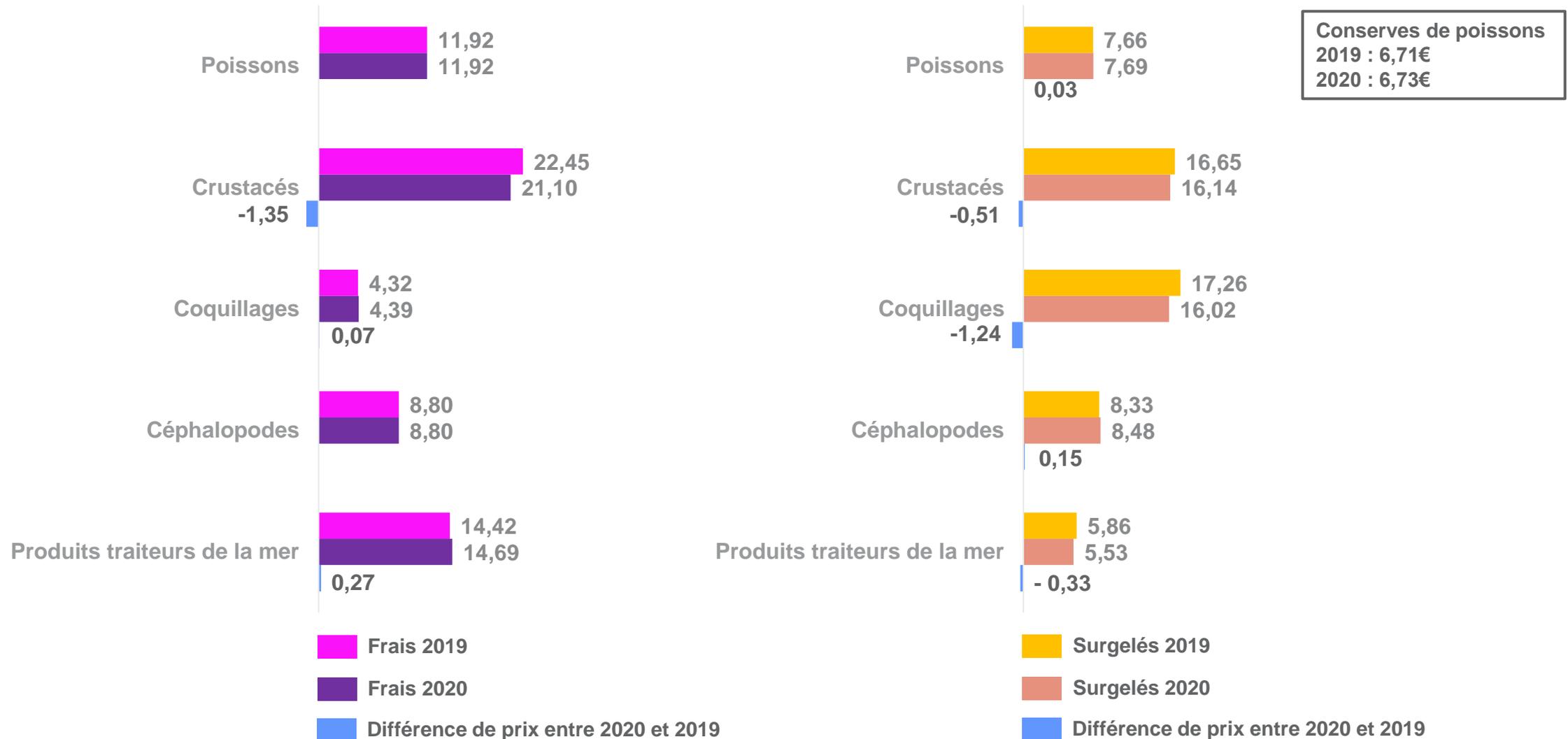
- 33 %

Evol. des volumes entre 2019 et 2020 (Tonnes)



Impact de la crise sanitaire sur le prix moyen des produits de la mer

Prix moyen (en € HT)/ article RHF 2019 et 2020 et évolution 2020 vs 2019



1

Objectifs et
méthodologie
quantitative

2

Rappel
contextuel de la
crise sanitaire

3

Situation du
marché de la
RHF et impact
de la crise
sanitaire

4

Les produits
aquatiques
2017 - 2019

5

Les produits
aquatiques
2019 - 2020

6

Analyse
détaillée par
catégorie

7

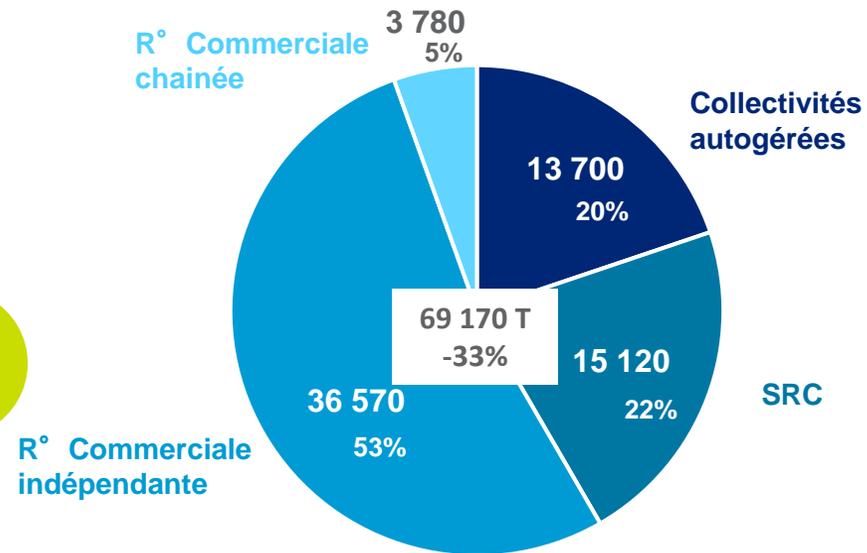
Synthèse



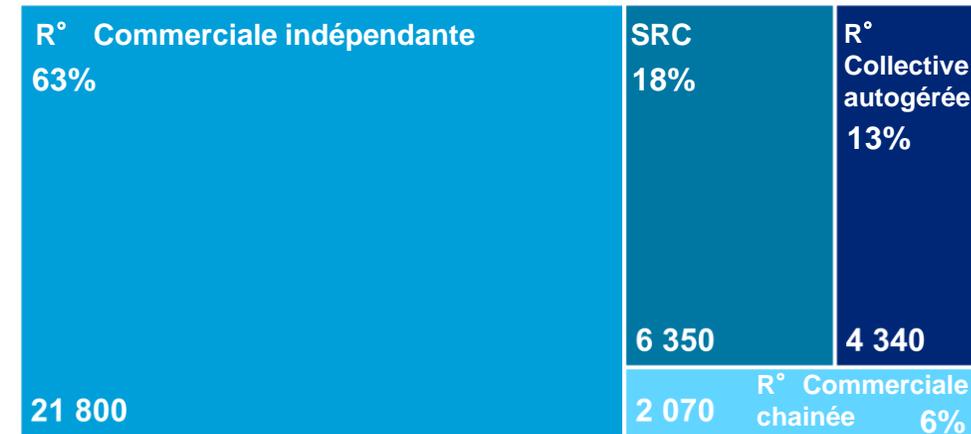
Les poissons 2019 - 2020

Les poissons en RHF 1/3 des volumes perdus dont 69% en restauration commerciale

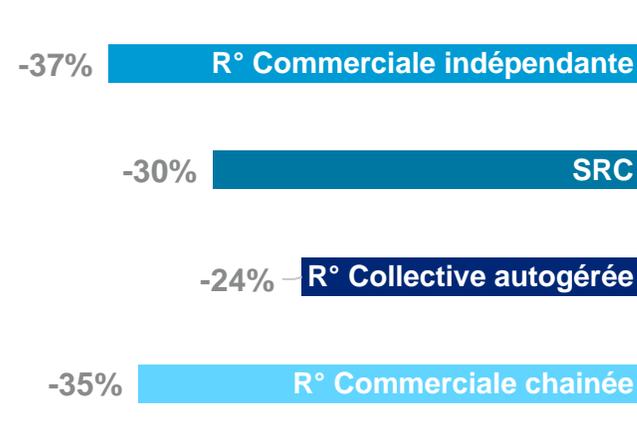
Les achats de poissons en 2020 par segments de consommation (Tonnes et %)



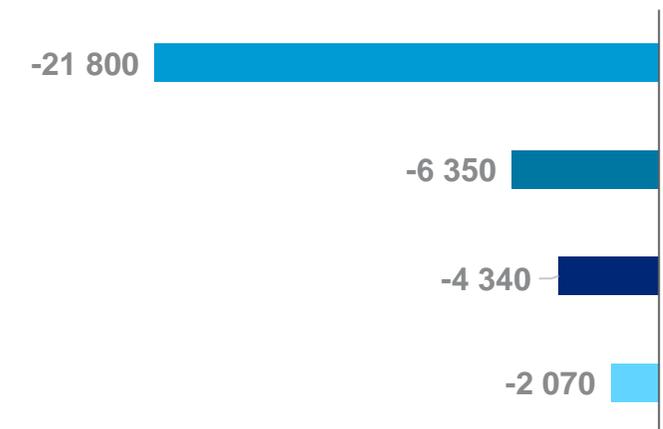
Les pertes en volume entre 2019 et 2020



Evolution entre 2019 et 2020 (%)

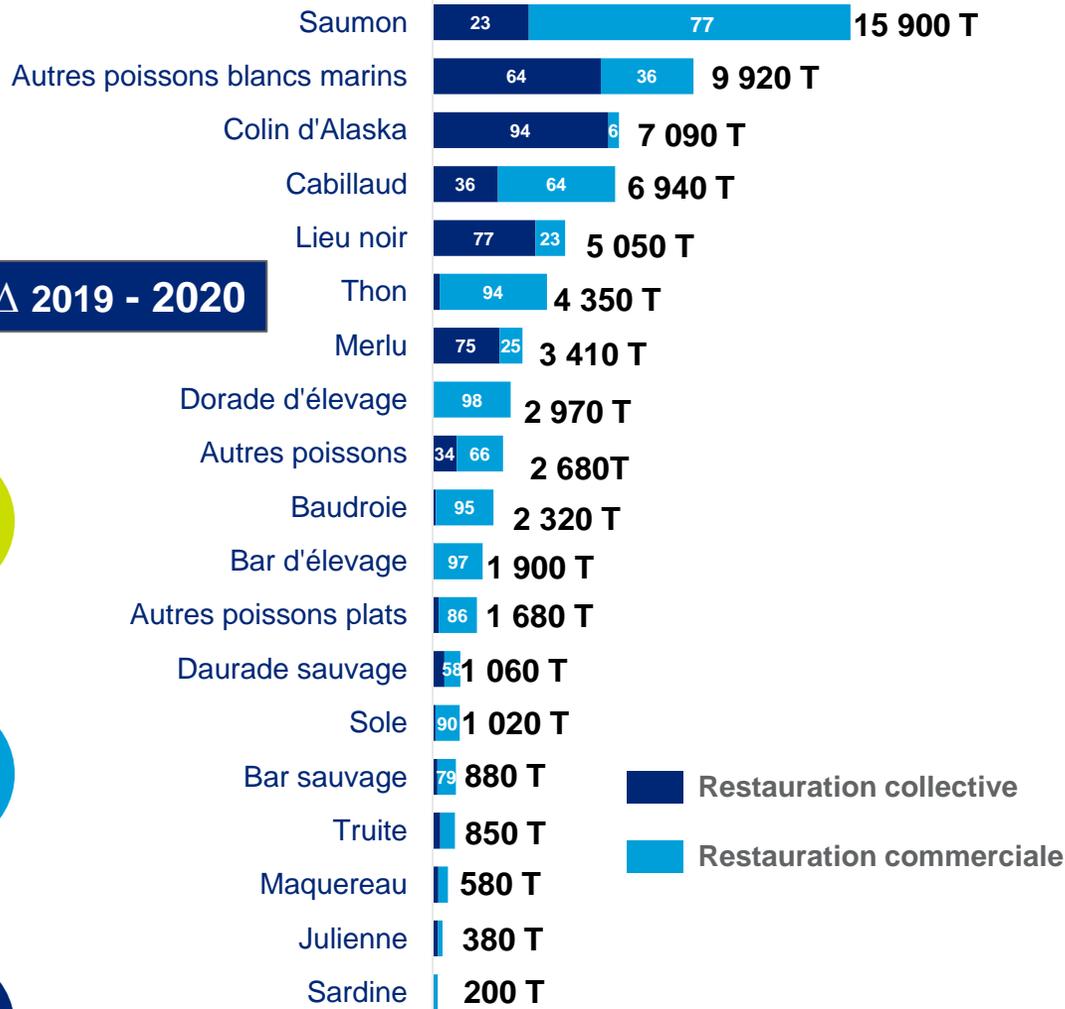


Evol. des volumes entre 2019 et 2020 (Tonnes)



Impact de la crise sanitaire sur les achats de poissons en RHF par espèce

Consommations de poisson par espèce et selon le type de restauration (Tonnes et %)



△ 2019 - 2020

■ Restauration collective
■ Restauration commerciale

69 170 T

Impact en volume (Tonnes)



-34 560 T

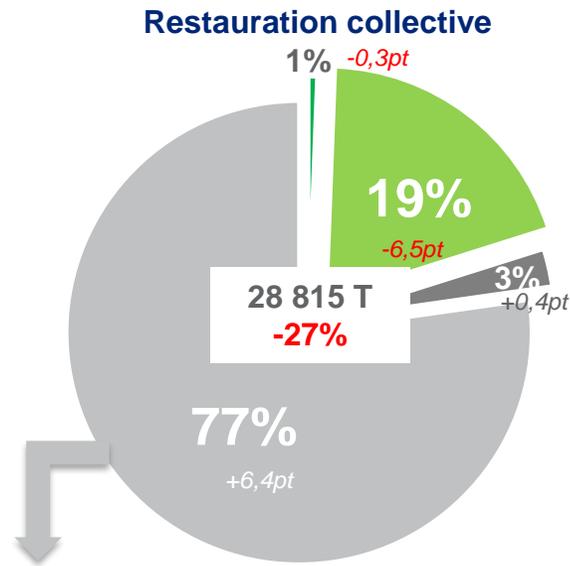
Impact en %



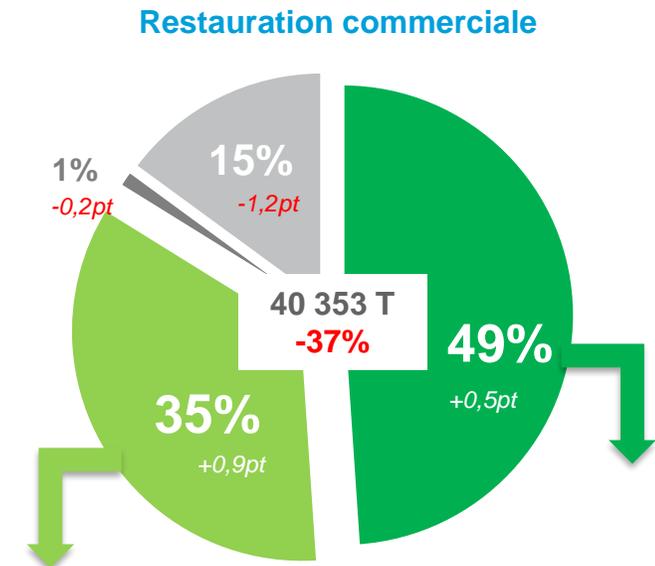
-33%

Transfert du frais vers le surgelé en R° Collective (+7points) et inversement en R° Commerciale

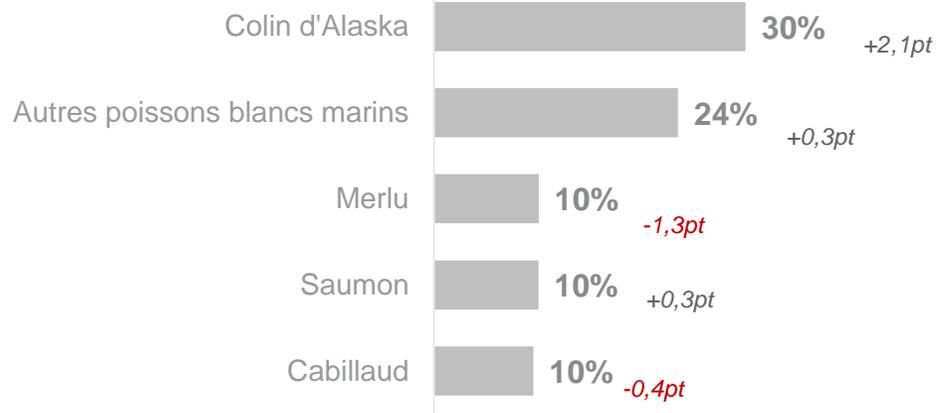
Profils de consommations de poissons par typologie d'établissements et TOP 5 des espèces (en Volume)



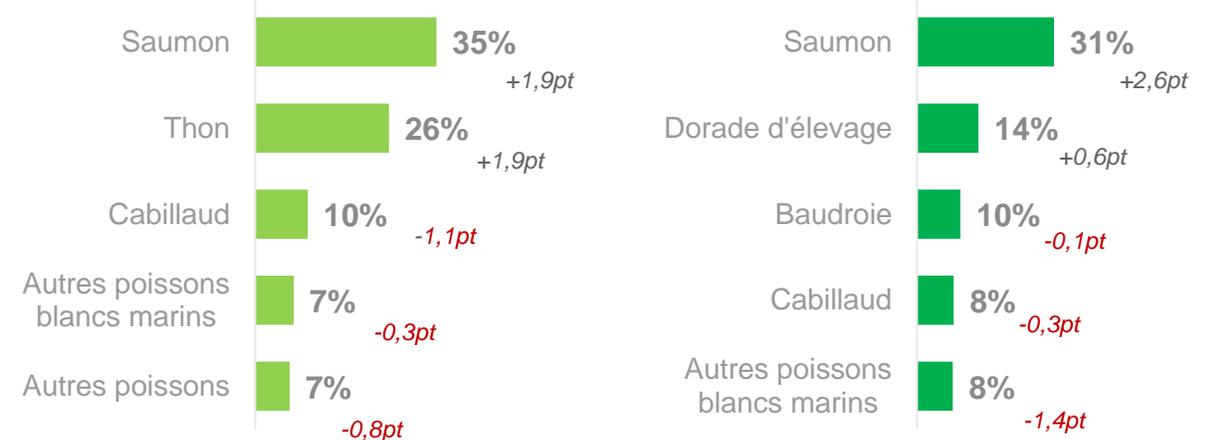
Frais entiers
Frais découpés
Surgelés découpés
Surgelés entiers



Poids % des 5 principales espèces et écart vs 2019 en point



Poids % des 5 principales espèces et écart vs 2019 en point

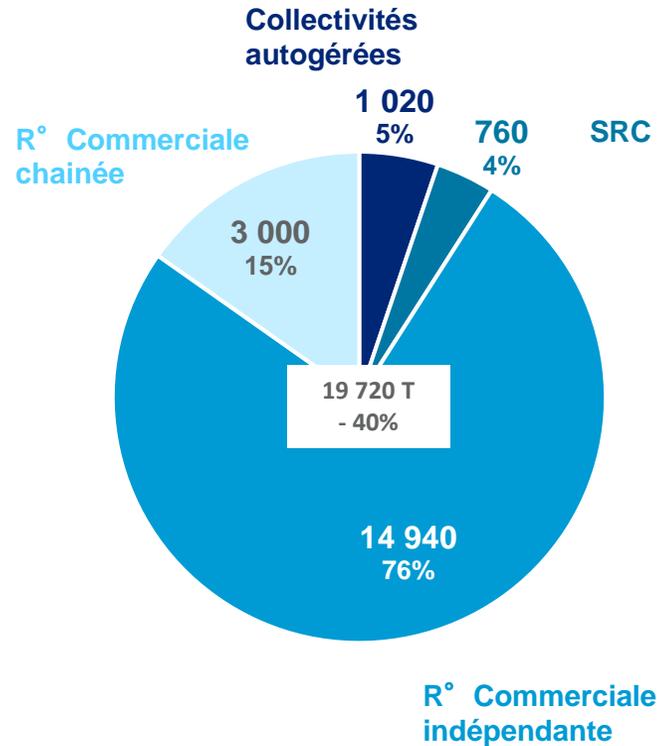


Les principales espèces dans leur catégorie ont renforcé leur position entre 2019 et 2020

Les coquillages 2019 - 2020

Perte de 40% des volumes entre 2020 et 2019 dont plus de 90% en R° commerciale

Les achats de coquillages en 2020 par segments de consommation (Tonnes et %)

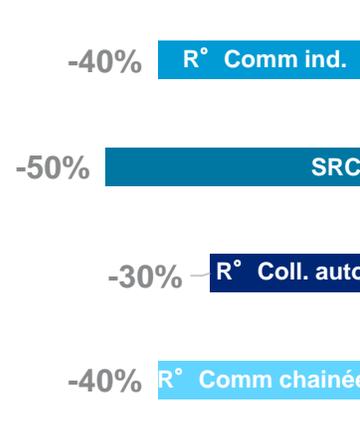


Les pertes en volume entre 2019 et 2020

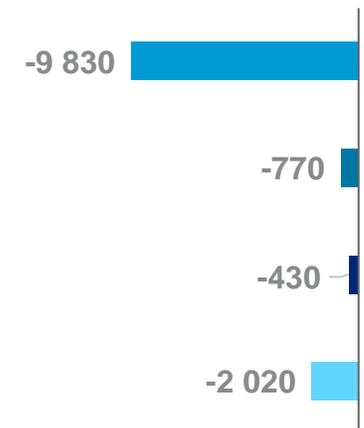


-13 050 T

Evolution entre 2019 et 2020 (%)



Evol. des volumes entre 2019 et 2020 (Tonnes)



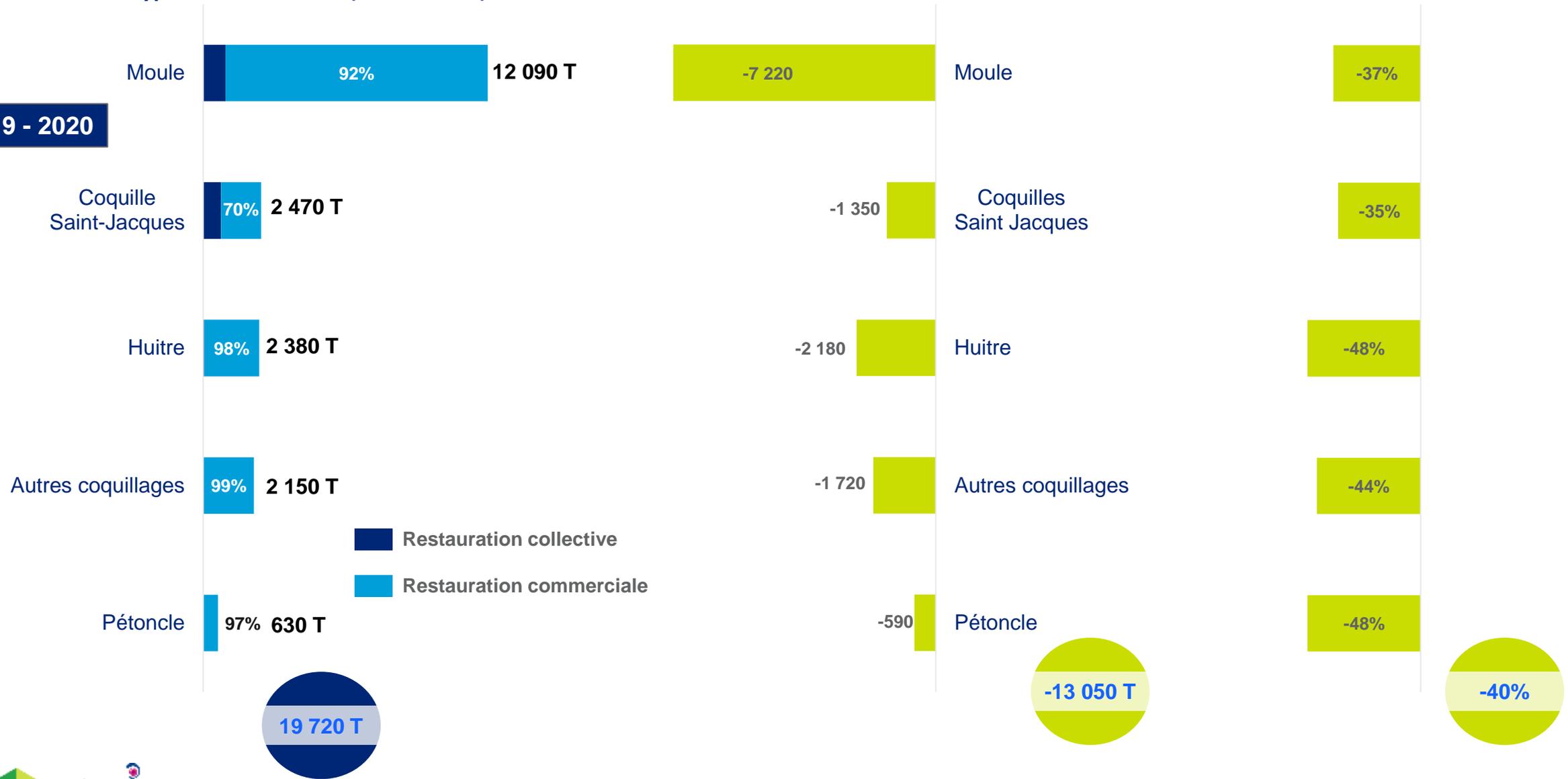
Impact de la crise sanitaire sur les achats de coquillages en RHF par variété

Consommations de coquillages par espèce et selon le type de restauration (Tonnes et %)

Impact en volume (Tonnes)

Impact en %

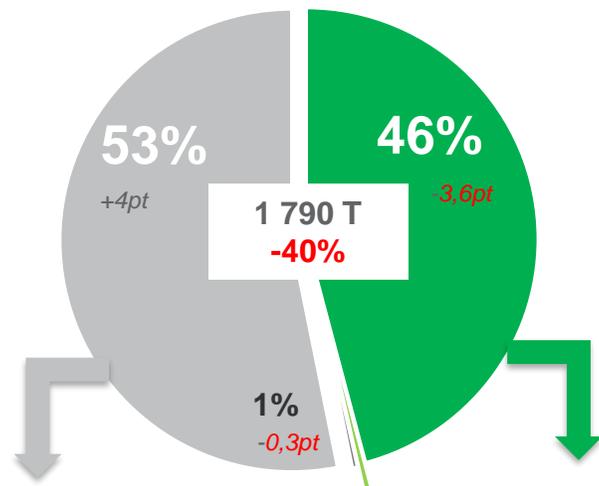
Δ 2019 - 2020



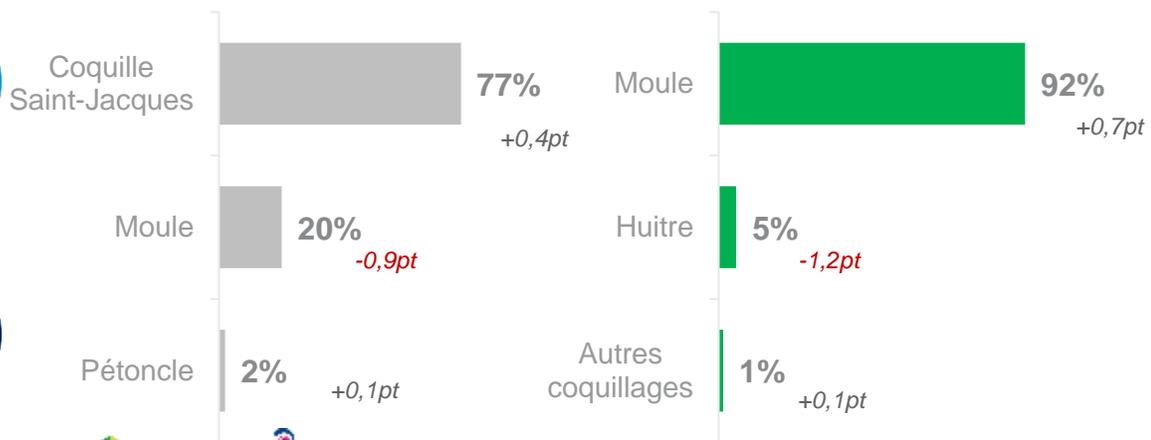
Les surgelés décoquillés et frais entiers équilibrés en Collectivités alors qu'en R° Commerciale le frais entier est le premier segment des achats

Profils de consommations des coquillages par typologie d'établissements et TOP 3 des espèces (en Volumes)

Restauration collective



Poids % des 3 principaux coquillages et écart vs 2019 en point



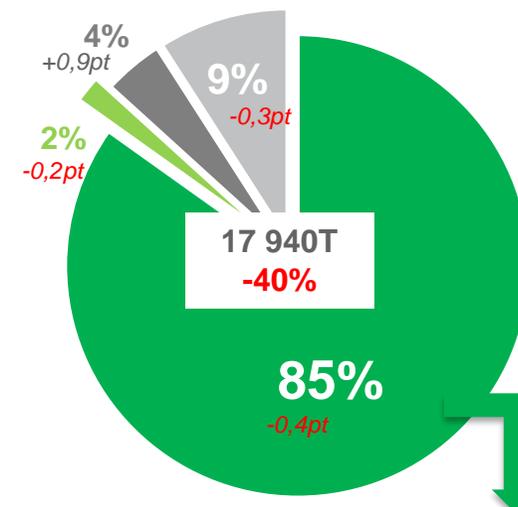
Frais entiers

Frais décoquillés

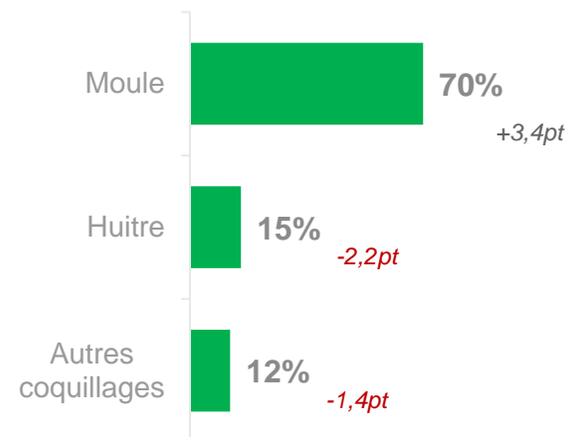
Surgelés décoquillés

Surgelés entiers

Restauration commerciale



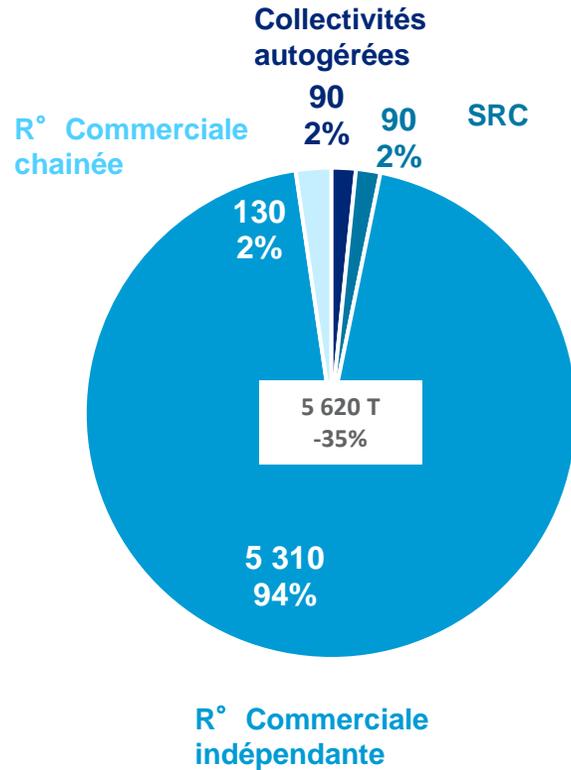
Poids % des 3 principaux coquillages et écart vs 2019 en point



Les crustacés 2019 - 2020

La restauration commerciale représente 96% des volumes. Crevette/Gambas et Homard représentent 86% des volumes totaux

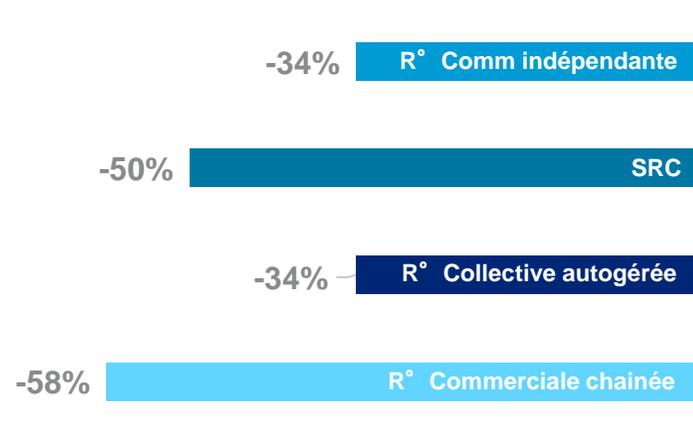
Les achats de crustacés en 2020 par segments de consommation (Tonnes et %)



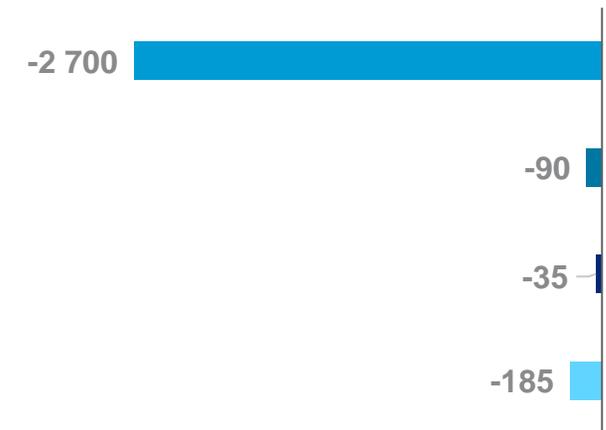
Les pertes en volume entre 2019 et 2020



Evolution entre 2019 et 2020 (%)



Evol. des volumes entre 2019 et 2020 (Tonnes)



Une catégorie qui a perdu 3 000T entre 2019 et 2020

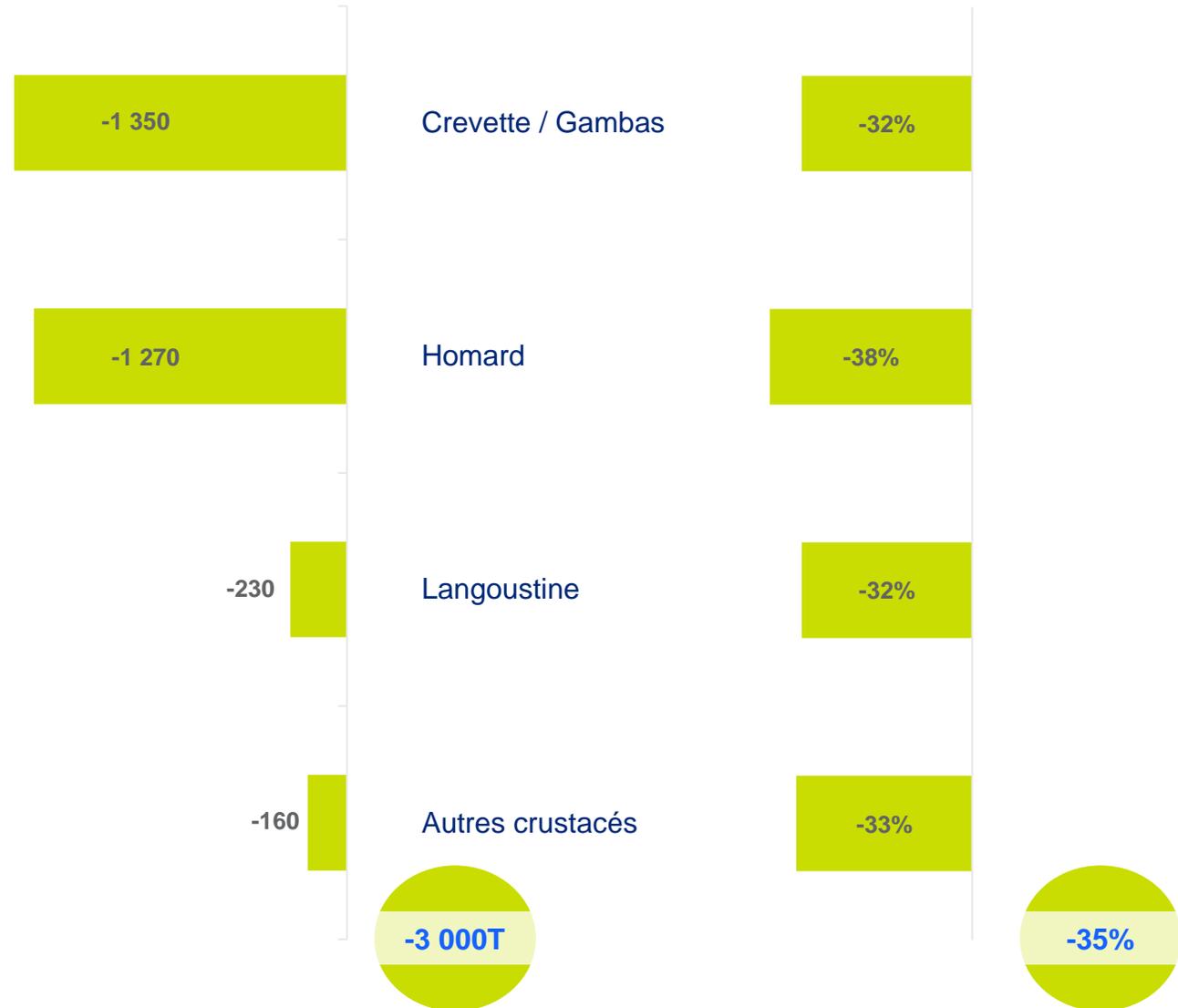
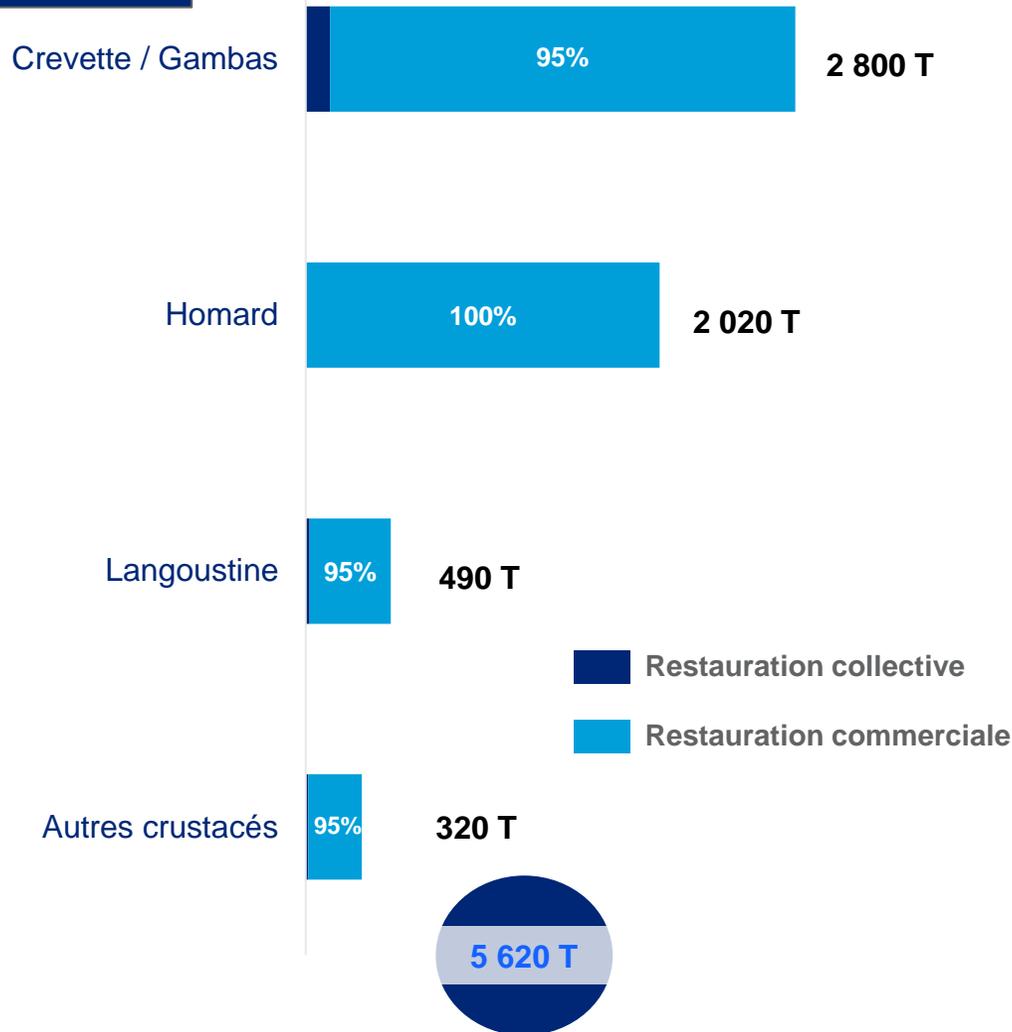
Impact de la crise sanitaire sur les achats de crustacés en RHF par variété

Consommations de crustacés par espèce et selon le type de restauration (Tonnes et %)

Impact en volume (Tonnes)

Impact en %

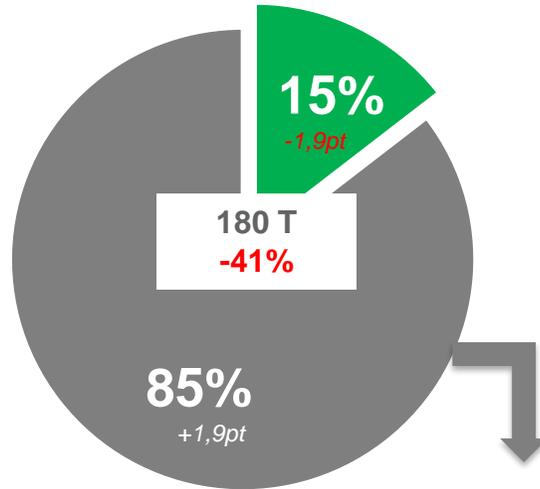
Δ 2019 - 2020



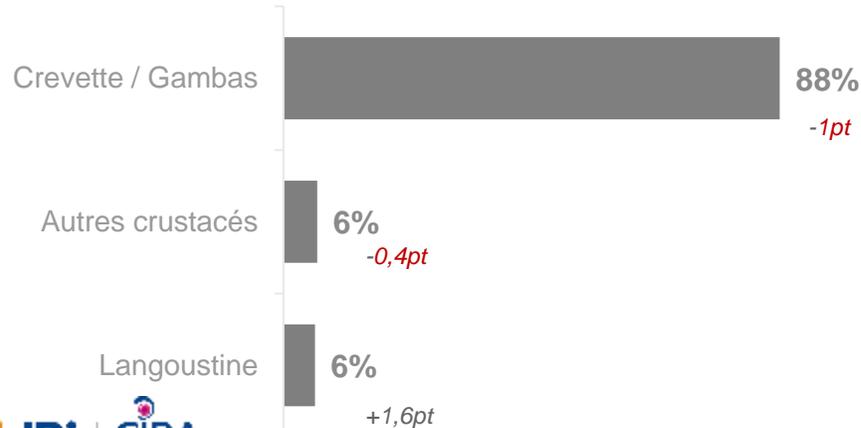
Les crustacés sont très majoritairement achetés en surgelés en Collectivités alors qu'en R° Commerciale on a une partition équilibrée entre les 2 technologies

Profils de consommations de crustacés par typologie d'établissements et TOP 3 des espèces (en Volumes)

Restauration collective



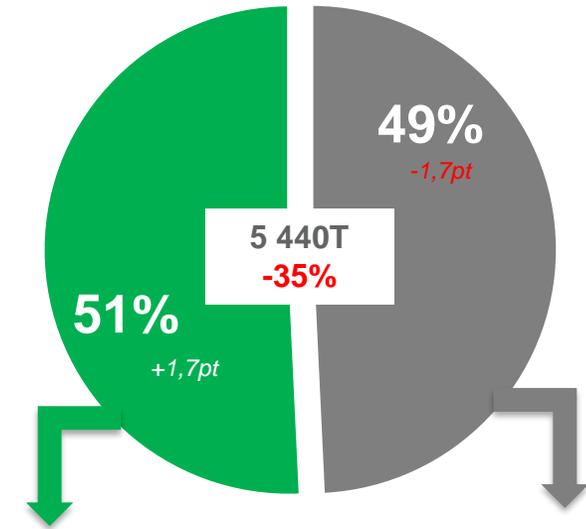
Poids % des 3 principaux crustacés et écart vs 2019 en point



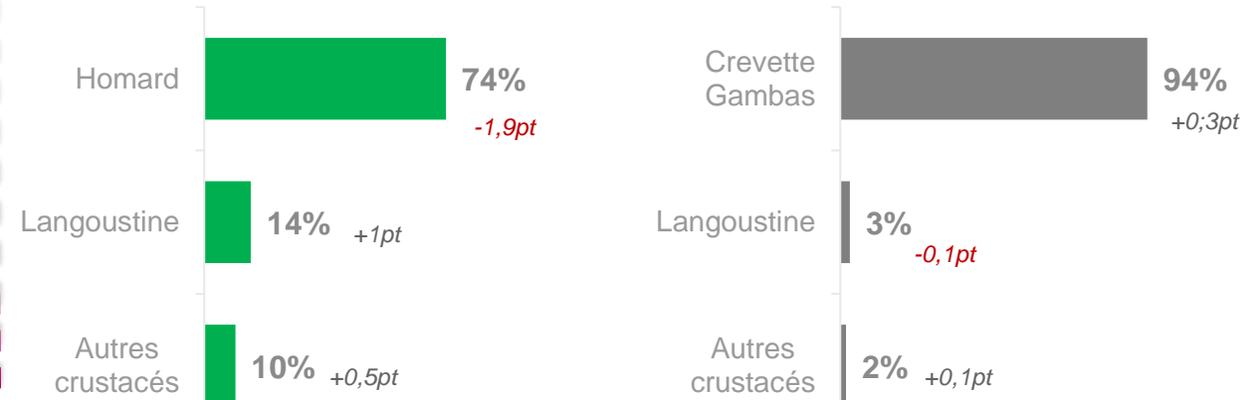
Frais

Surgelés crus

Restauration commerciale



Poids % des 3 principaux crustacés et écart vs 2019 en point

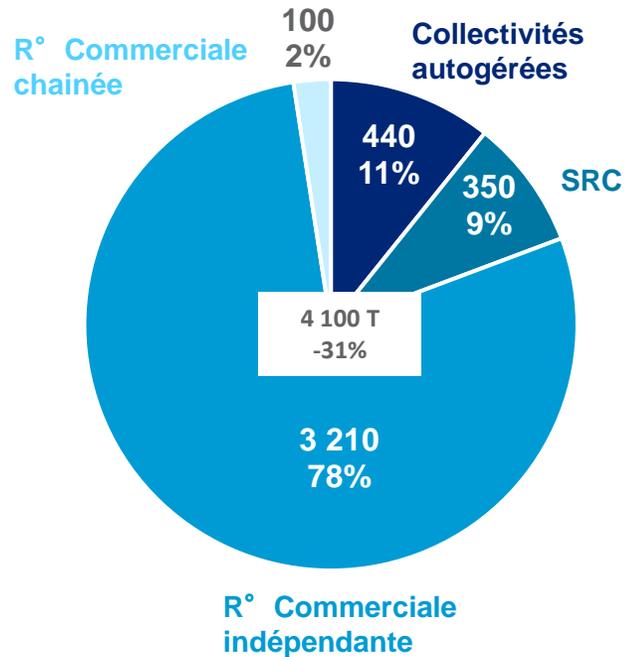


Crevette en surgelé et Homard en frais

Les céphalopodes 2019 - 2020

L'essentiel des débouchés des céphalopodes est en R° Commerciale et notamment en frais

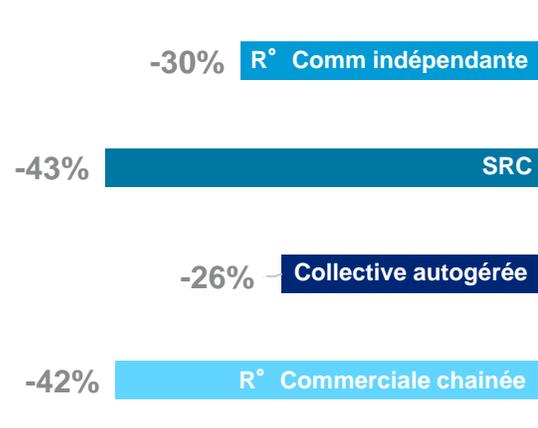
Les achats de céphalopodes en 2020 par segments de consommation (Tonnes et %)



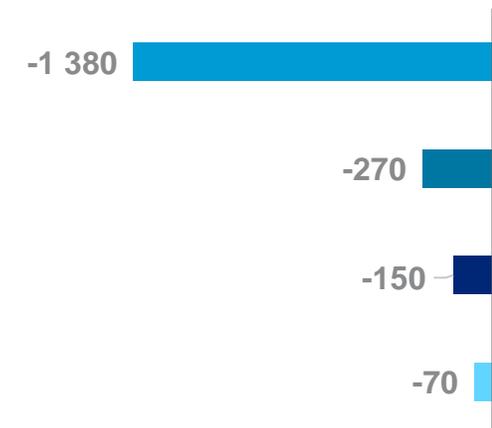
Les pertes en volume entre 2019 et 2020



Evolution entre 2019 et 2020 (%)



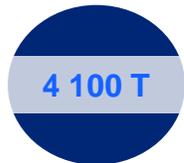
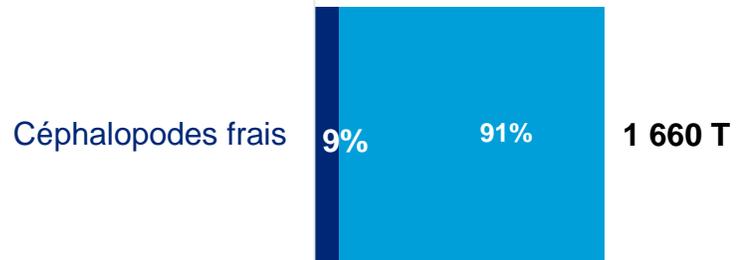
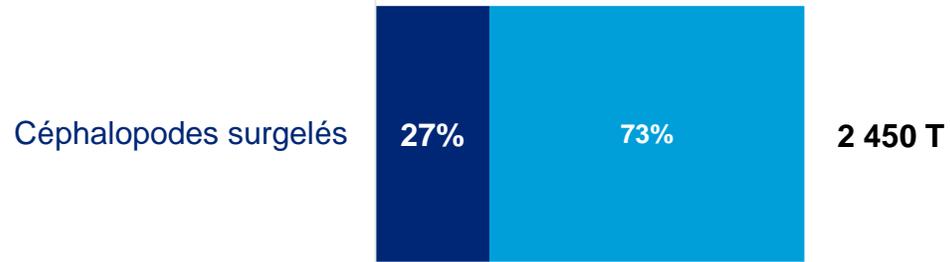
Evol. des volumes entre 2019 et 2020 (Tonnes)



Impact de la crise sanitaire sur les achats de céphalopodes en RHF

Consommations de céphalopodes par espèce et selon le type de restauration (Tonnes et %)

Δ 2019 - 2020



■ Restauration collective
■ Restauration commerciale

Impact en volume (Tonnes)



Impact en %

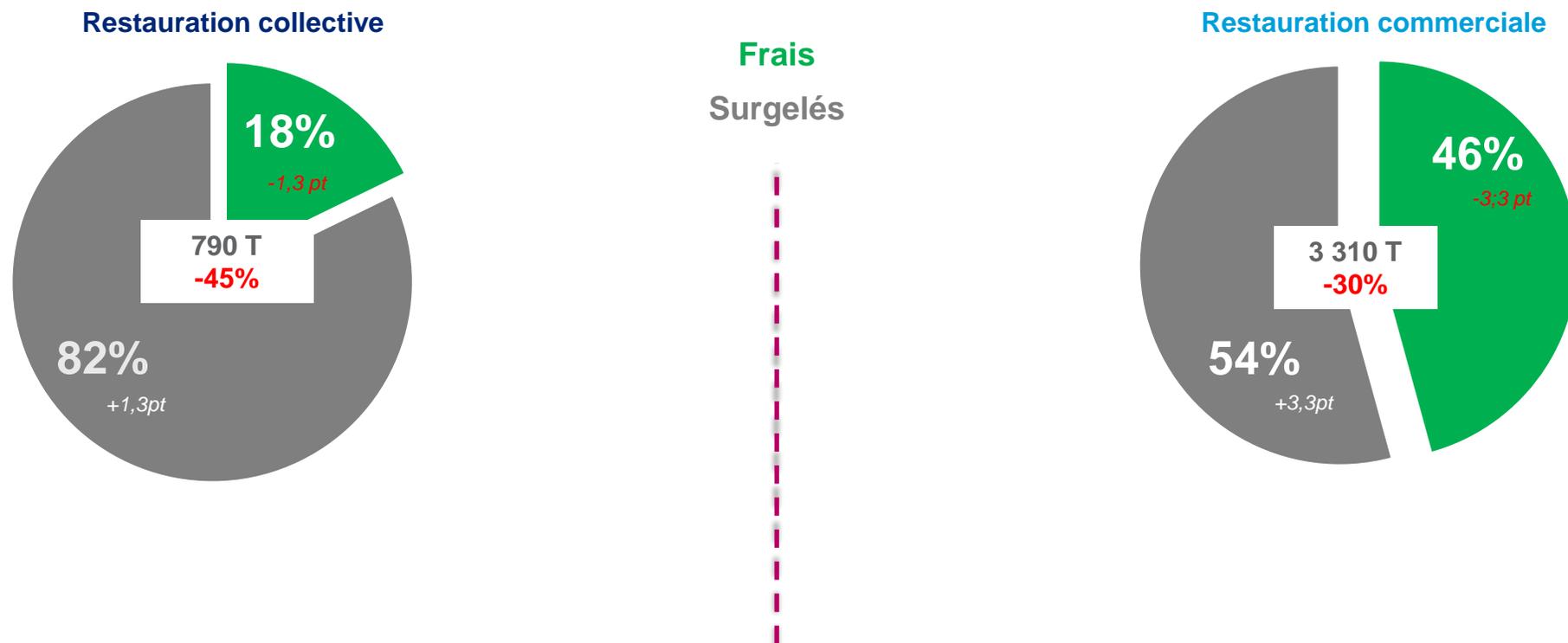


Céphalopodes surgelés

Céphalopodes frais

Le surgelé domine les achats en Collectivités. En R° Commerciale les volumes se répartissent entre les 2 technologies

Profils de consommation des céphalopodes par typologie d'établissements (en Volumes)



1

Objectifs et
méthodologie
quantitative

2

Rappel
contextuel de la
crise sanitaire

3

Situation du
marché de la
RHF et impact
de la crise
sanitaire

4

Les produits
aquatiques
2017 - 2019

5

Données
générales de
consommation

6

Analyse
détaillée
TRAITEUR
DE LA MER

7

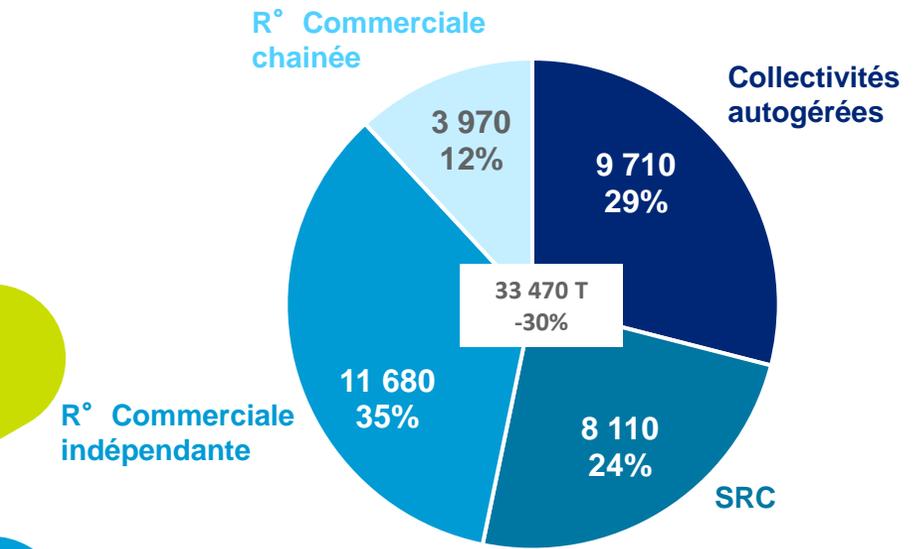
Synthèse



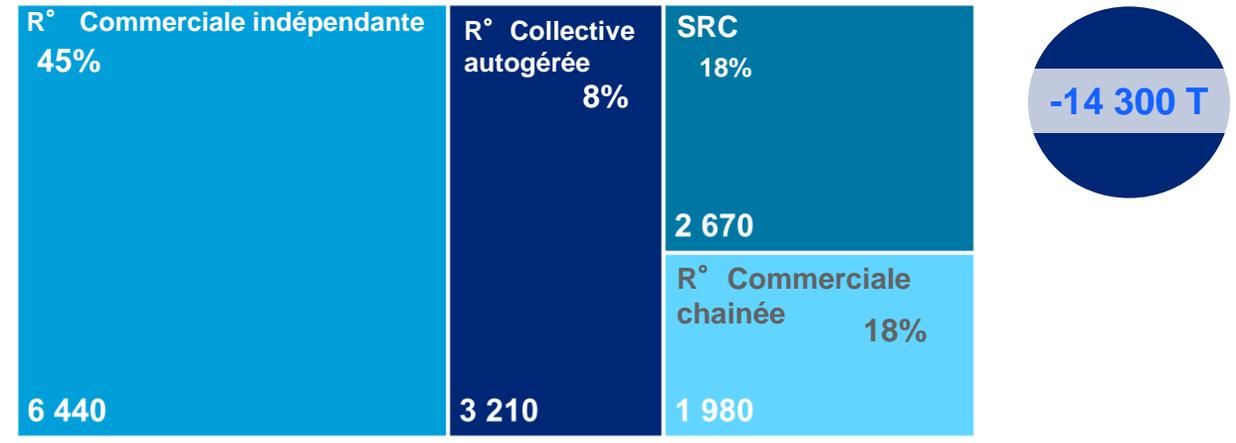
Les produits traiteur de la mer 2019 - 2020

Les achats des produits traiteurs de la mer se répartissent de façon équilibrée entre la R° collective et la R° commerciale mais avec des marquages forts par type de produit

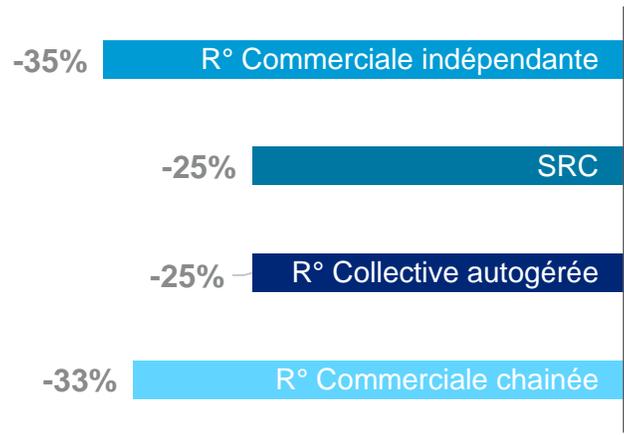
Les achats de produits traiteur de la mer en 2020 par segments de consommation (Tonnes et %)



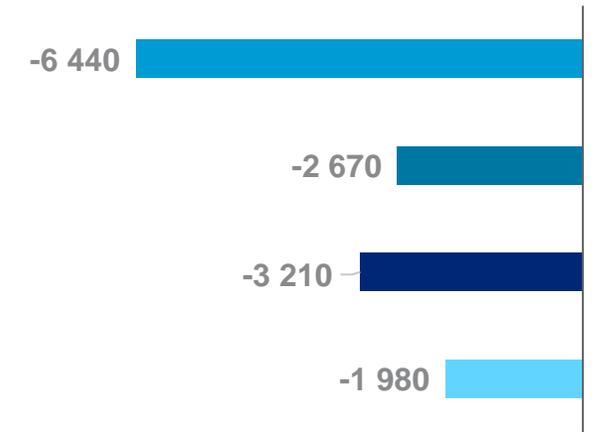
Les pertes en volume entre 2019 et 2020



Evolution entre 2019 et 2020 (%)



Evol. des volumes entre 2019 et 2020 (Tonnes)



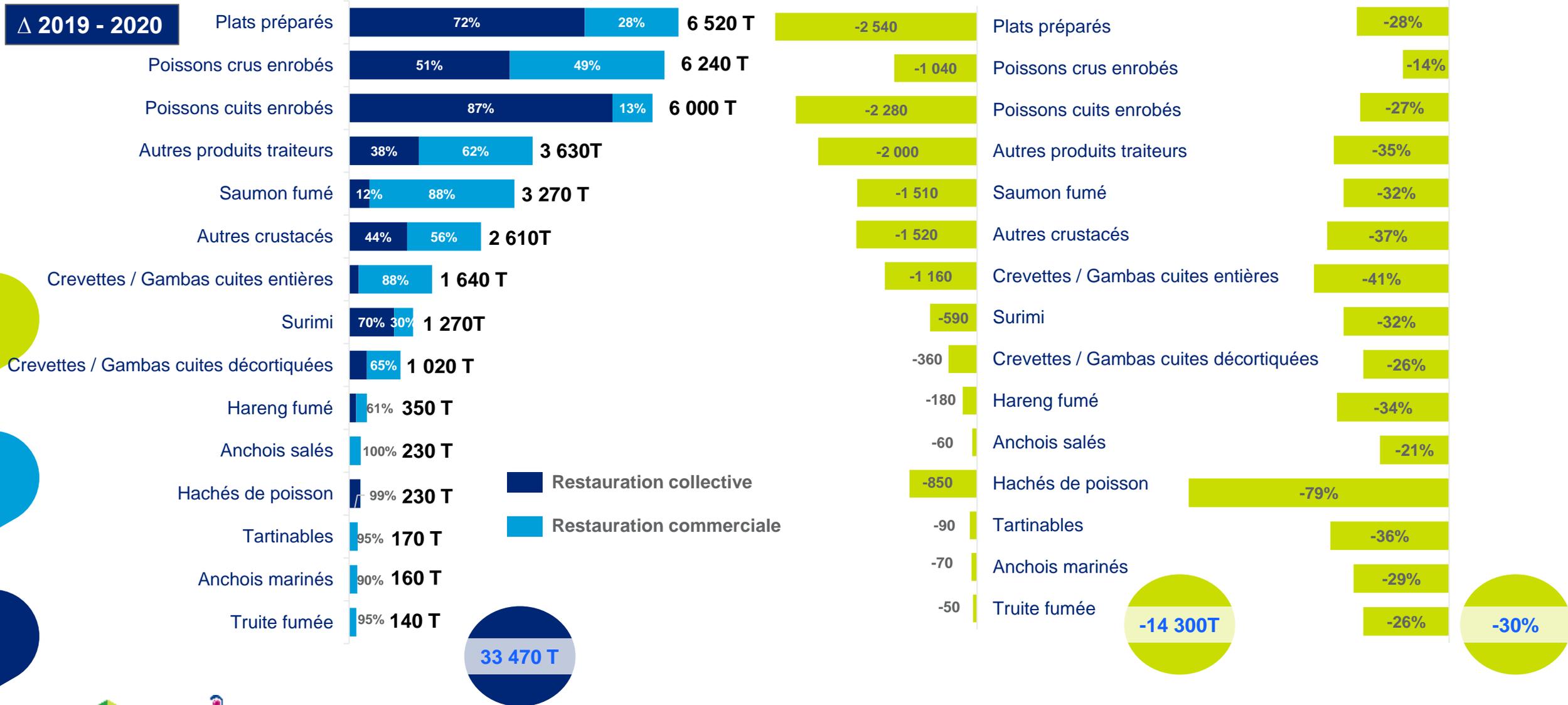
Impact de la crise sanitaire sur les achats de produits de traiteur en RHF

Consommations de produits traiteur de la mer par espèce et selon le type de restauration (Tonnes et %)

Impact en volume (Tonnes)

Impact en %

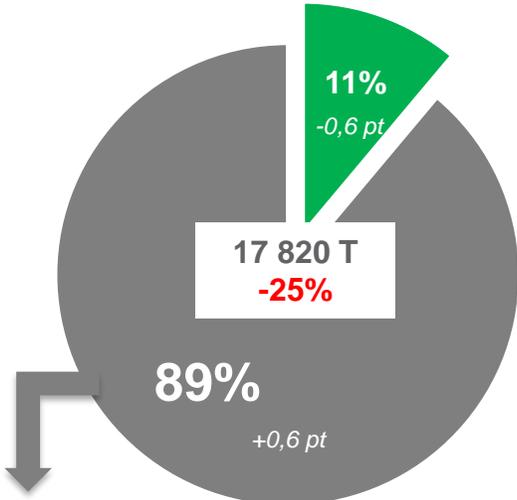
Δ 2019 - 2020



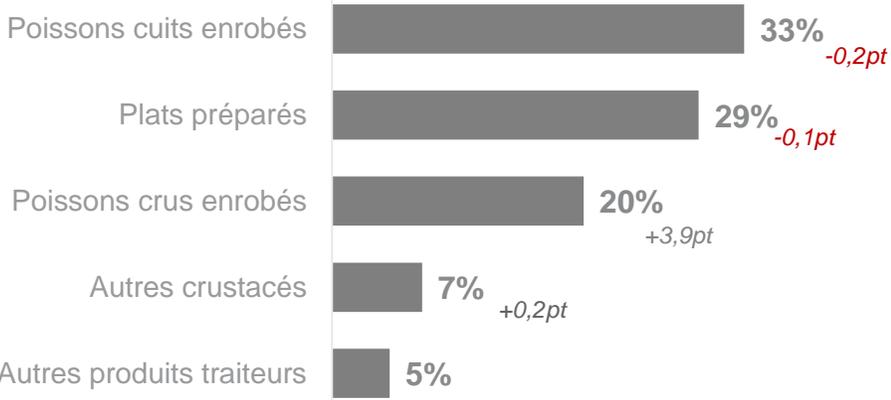
L'offre en surgelé domine en R° collective alors que l'offre est équilibrée entre frais et surgelé en R° commerciale

Profils de consommations des produits de la mer par typologie d'établissements et TOP 5 des produits (en Volume)

Restauration collective

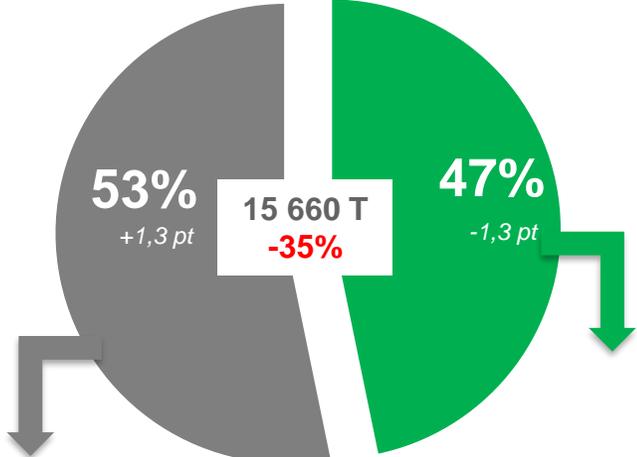


Poids % des 5 principaux produits traiteur de la mer et écart vs 2019 en point

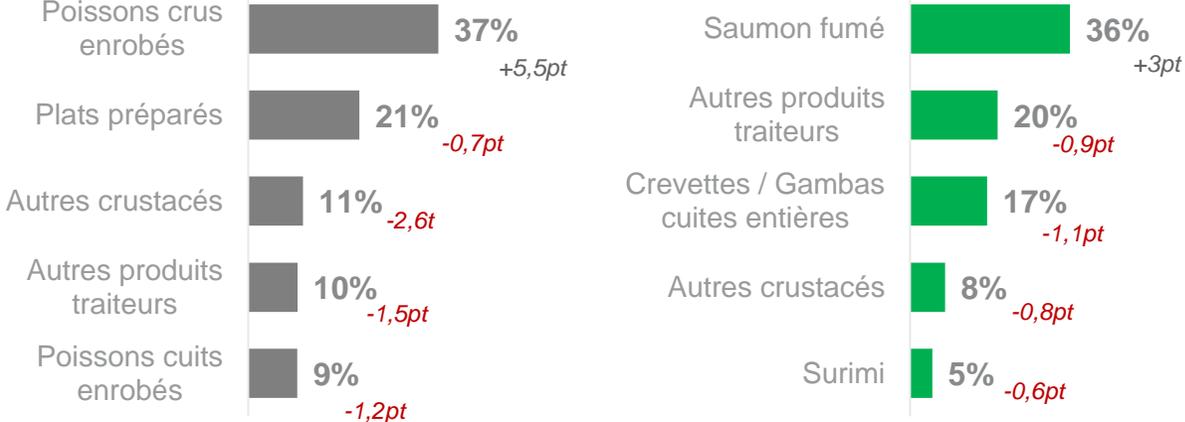


Restauration commerciale

Frais
Surgelés



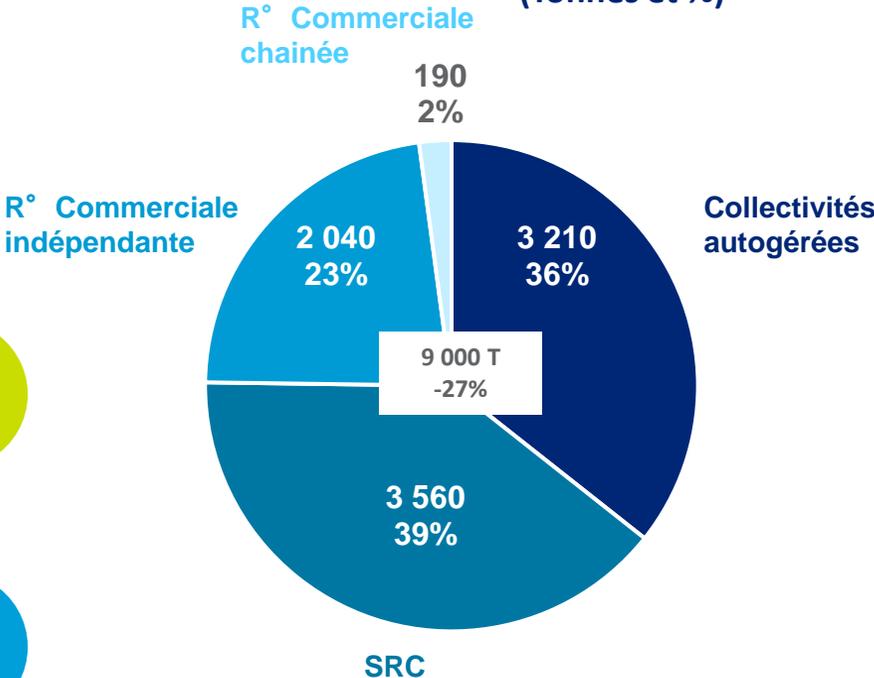
Poids % des 5 principaux produits traiteur de la mer et écart vs 2019 en point



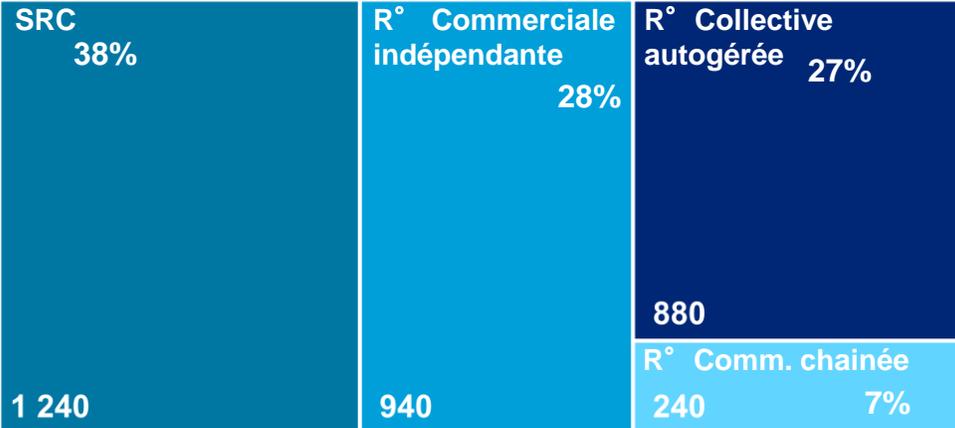
Les conserves de la mer 2019 - 2020

Les conserves en RHF : 3/4 des achats sont faits en Collectivités, perte de 27% des volumes dont 38% en Collectivités SRC

Les achats de conserves de la mer en 2020 par segments de consommation (Tonnes et %)

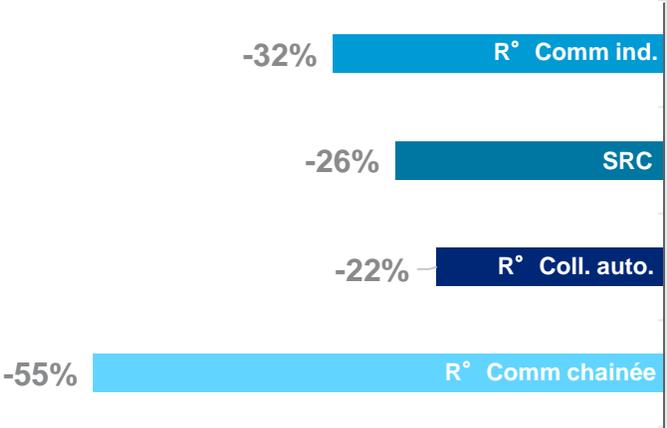


Les pertes en volume entre 2019 et 2020

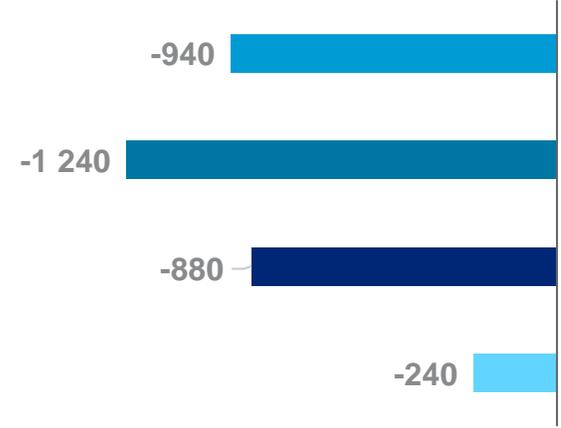


- 3 300 T

Evolution entre 2019 et 2020 (%)



Evol. des volumes entre 2019 et 2020 (Tonnes)



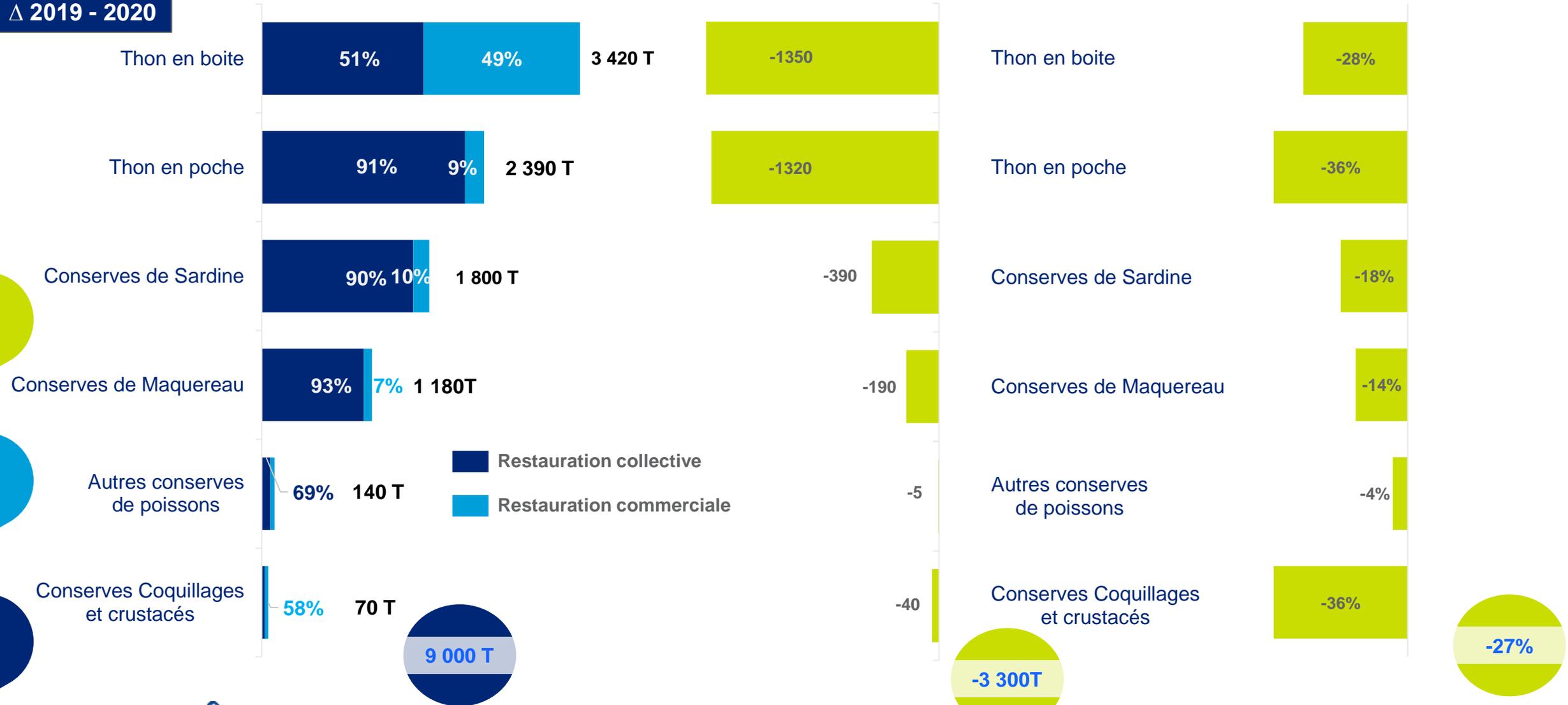
Impact de la crise sanitaire sur les achats de conserves de la mer en RHF

Consommations de conserves de la mer par espèce et selon le type de restauration (Tonnes et %)

Impact en volume (Tonnes)

Impact en %

Δ 2019 - 2020



1

Objectifs et
méthodologie
quantitative

2

Rappel
contextuel de la
crise sanitaire

3

Situation du
marché de la
RHF et impact
de la crise
sanitaire

4

Les produits
aquatiques
2017 - 2019

5

Données
générales de
consommation

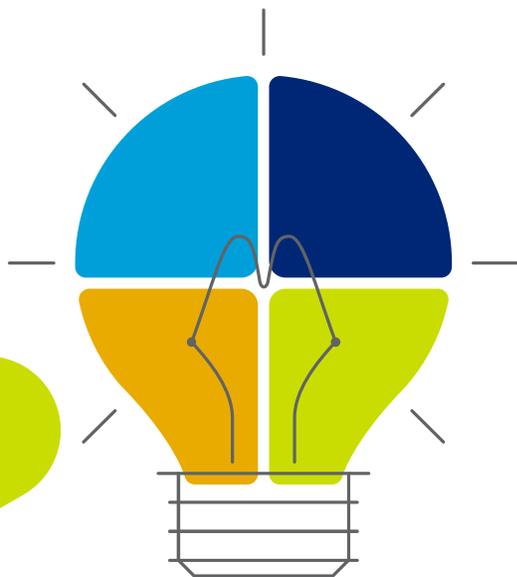
6

Analyse
détaillée
par famille

7

Synthèse





Poissons

- 1^{ère} famille des achats de produits de la mer en RHF = 50% des volumes et 55% du CA
- La R° commerciale : 60% des achats avec une majorité en poissons frais entiers. A noter : forte contribution à la baisse des volumes due aux indépendants
- La R° collective renforce sa position sur le surgelé découpé

coquillages

- 3^{ème} famille des achats = 14% des volumes et 10% du CA
- 90% des achats sont faits en R° commerciale mais perte de 40% des volumes vs 2019. Dominance du frais entiers
- 60% des achats de coquillages en RHF sont des moules

Crustacés

- Catégorie exclusive à la R° commerciale
- La crevette / gambas (50%) et le homard (35%) se partagent le marché
- La crevette / gambas est achetée sous la forme surgelée crue et le homard en frais

Céphalo-podes

- Dernière famille des produits de la mer en RHF = 3% des volumes et du CA
- la R° commerciale représente 80% des volumes et c'est la forme surgelée qui prédomine
- La R° collective s'oriente majoritairement sur le surgelé

Produits traiteurs

- 2^{ème} famille des achats = 25% des volumes et 20% du CA
- En R° collective le surgelé est majoritaire pour les poissons enrobés et les plats préparés
- En R° commerciale le surgelé est majoritaire pour les poissons crus, les plats préparés et les autres crustacés

Conserves

- Un marché de collectivité = 3/4 des achats
- Le thon représente 65% des achats
- La perte des volumes en sardines est 2 fois plus élevée que celle des maquereaux

IRI France

4 rue André Derain, 78244 Chambourcy Cedex
+33 (0)1 30 06 22 00

www.iriworldwide.com

Suivez-nous sur LinkedIn : **@IRI_INTL**

GIRA Foodservice

18, Av Marcel Anthonioz, 01220 Divonne-les-Bains
+33 (0)4 50 20 16 35

www.girafoodservice.com

Suivez-nous sur LinkedIn : **@GiraFoodservice**



LES ÉTUDES

Achats de produits aquatiques en restauration hors foyer édition janvier 2023

Directrice de la publication : Christine Avelin
Rédaction : direction Marchés, études et prospective
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial


FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ www.franceagrimer.fr

 FranceAgriMer
 @FranceAgriMerFR